

„**ICH ERZEUGE
EMOTION**“

INTERVIEW

**Koch, Künstler, Entertainer:
Tim Mälzer im Interview**

A

us der Küche klappert und blubbert es, in einer Stunde öffnet das Deli in der Bullerei für den Mittagstisch. Wir sitzen nebenan im Studio an einer langen Tafel unter hohen Decken, zwischen unverputzten Backsteinwänden, anthrazitfarbener Tapete und postmoderner Kunst. Unser Interview startet mit etwas Verspätung, doch Tim Mälzer hat es nicht eilig. Ohne Blick auf die Uhr spricht er über Mettigel, was Me-Too verändert hat und wie nervig er sein kann – und über die Leute, die ihm den Rücken freihalten, dank derer er jetzt überhaupt hier sitzt.

Gastivo: Tim, du hast gerade den Trailer für die neue Staffel von Kitchen Impossible gedreht, die im Februar startet. Wie viel von dir steckt tatsächlich in der Sendung?



Die Bullerei eröffnete Tim Mälzer 2009 gemeinsam mit Patrick Rütter. Dieser stieg 2023 freundschaftlich aus dem Konzept aus.

Tim Mälzer: Die Aufgaben kommen von mir, das heißt, ich überlege, welche Geschichte ich mit welchem Kontrahenten erzählen will. Ich habe gestern ein Gespräch mitbekommen über Cevapcici. Die hätten sich beinahe darüber gehauen, welche Region das beste Cevapcici macht. Für mich ist es Hack am Spieß, aber für andere ist es quasi Religion. Und das sind so Aufgaben, die ich liebe, wo Emotionen drin sind. Manchmal will ich dem Kontrahenten nur auf den Keks gehen, ihn richtig nerven. Dann stelle ich mit Absicht eine Aufgabe, auf die er wahrscheinlich keinen Bock hat. Aber das machen die anderen ja auch mit mir, das ist ein gegenseitiges In-die-Pfanne-Hauen.

Unterscheidet sich der TV-Tim vom Gastronomen Tim? Wie viel Image steckt dahinter, wie man dich in der Öffentlichkeit wahrnimmt?

Wenn du ein geschnittenes Format siehst, ist das ein Auszug aus einer Reise, die ich über ein paar Tage mache. Da sage ich manchmal anständig: Schönen guten Morgen, wie geht es euch? Aber die Emotion,

die man sieht, erzählt etwas anderes. Das ist besonders bei Kitchen Impossible so: Da muss ich etwas machen, was mich sehr herausfordert und ich weiß, ich werde dafür bewertet und ihr seht mir dabei zu. Wäre ich so in der Bullerei? Nein, weil es da diese Situation gar nicht gibt. Dort mache ich meine Fehler im Verborgenen, wie die meisten anderen auch. Sonst bin ich also echt verhältnismäßig ausgeglichen. Ich sage immer: Kitchen Impossible ist einer der Gründe, warum ich eigentlich ein ganz netter Kerl bin.

Wie viel Gastronom steckt noch in dir?

100 Prozent.

Wie behältst du den Kontakt zur Basis, wie oft bist du zum Beispiel hier in der Bullerei?

Ich bin fast täglich hier, außer ich bin auf Reisen. Mein Team kennt das ganz genau, wenn ich morgens reinkomme und alle mit einem lautstarken „Kaffee!“ begrüße – das ist unser Ritual. Ich mache bekannt, dass ich im Haus bin und die Leute, die mich nicht sehen

Bilder: Tim Mälzer: Reinhard Hunger/Philipp Rathmer | Bullerei: Alexander Maus | Tiramisu: Reinhard Hunger



und schnell von Dingen begeistern. Ich habe viele Bilder, viele Geschichten im Kopf, die ich mit dem Kochen erzählen will.

Das klingt anstrengend – auch für dich. Wie kannst du das alles stemmen?

Ich glaube, man kann sich das wie eine ganz große Fußballmannschaft vorstellen, jeder hat seine Position. Ich habe wahnsinnig gute Leute, die Dinge besser können als ich. Vielleicht bin ich so etwas wie der Trainer, also eine Person außerhalb des Systems. Ich bin der Kreative, definitiv nicht der Mann für die Routine. In der Kombination läuft das ganz hervorragend. Aber ich kann sehr deutlich sagen: Wenn entscheidende Positionen in meinem Arbeitsumfeld wegbrechen würden, hätte ich Probleme.

wollen, wissen ab jetzt, welche Wege sie gehen müssen, damit wir uns nicht begegnen.

Die gibt es also auch, die dich nicht sehen wollen?

Klar, ich bin eben manchmal pain in the arse. Was ich heute gut finde, finde ich morgen manchmal langweilig. Neulich sagte eine Mitarbeiterin zu mir: Sie versteht mich nicht. Ich sage etwas und dann mache ich genau das Gegenteil davon.

Was zum Beispiel?

Dass ich eigentlich weniger machen und ein bisschen strukturierter leben möchte. Da tut das Management alles Mögliche, um mir den Rücken freizuhalten. Doch sobald mal eine kleine Lücke da ist, sage ich: Ich hätte da eine Idee! Und dann bin ich wieder drei Tage auf 180 Stundenkilometer und sage am vierten Tag: Doch nicht so spannend. Natürlich ist das manchmal anstrengend. Ich lasse mich einfach wahnsinnig gern



TIM MÄLZER

Kochbücher, Küchenausstattung und Eiscrème. Restaurants, TV-Shows und jede Menge Auszeichnungen – kaum etwas, das Tim Mälzer nicht schon gemacht hat. Eigentlich würde sich der 53-Jährige gerne öfter etwas zurücknehmen, doch da sind noch zu viele Geschichten in seinem Kopf, die er erzählen möchte. Geboren und aufgewachsen in Elmshorn bei Hamburg, klingt der norddeutsche Charme bis heute in jedem seiner Sätze mit. Mit der Bullerei in der Hamburger Sternschanze hat sich Mälzer sein kulinarisches Zuhause geschaffen, das ihn zwischen TV-Drehs und Preisverleihung immer wieder in die Gastro-Realität zurückholt.

Heineken®-Original vom Fass:
Ausgewogener, milder Geschmack mit subtilen fruchtigen Noten

Für die kühlende Extra Cold-Zapfsäule: kontaktieren Sie uns unter info@germany.heineken.com
030 - 39 04 15 0
(Heineken Deutschland)

Extra kaltes Genusserlebnis
bei -3 bis 1 Grad für Ihre Gäste!



Mit dem Streetwear-Designer Chris „Fu“ Boszczyk hat Mälzer die Eiscreme „MÄLZER&FU“ konzipiert. Seine eigene Marke mit ready-to-cook-Produkten wird 2024 erscheinen.

Befruchten sich deine Projekte auch gegenseitig, oder stehen sie einander manchmal im Weg?

Mit Chris „Fu“ Boszczyk mache ich jetzt Eiscreme. Wir haben gesagt: Mensch, Eis ist doch ganz geil, lass' uns das mal ausprobieren, und haben schließlich „MÄLZER&FU“ auf den Markt gebracht. Wir haben lange diskutiert, ob Mälzer überhaupt draufstehen sollte. Wir haben uns schon die Frage gestellt, ob die Menschen dann „nur“ an den Fernsehkoch Tim Mälzer denken, auf den ich jedoch ungern reduziert werden möchte. Ich möchte bei „MÄLZER&FU“ eher als eine Art Qualitätsmerkmal erkannt werden. Und das ist wegen der unterschiedlichen Ebenen, die ich bediene, nicht immer ganz einfach.

Unterschätzen dich manche Leute, wenn sie denken, dass du Entertainer bist?

Ich denke schon, dass mich einige unterschätzen. Das ist aber glaube ich je nachdem, welche „Bubble“

du bedienst, auch normal. Derjenige, der im leichten Milieu unterwegs ist, sehnt sich nach ein bisschen mehr Ernsthaftigkeit. Und ich glaube, die Ernsten würden gerne einfach mal die Sau rauslassen.

Die Eiscreme bekommt nun Gesellschaft von einer neuen Produktreihe von dir. Erzähl uns davon.

Während Corona habe ich eine Franzbrötchencreme erfunden, von der ich zu 100 Prozent überzeugt bin. Um die auf den Markt zu bringen, bin ich ganz klassisch Klin-ken putzen gegangen im

Lebensmitteleinzelhandel. Darüber kamen Kontakte zur Rewe zustande, und wir haben gesagt, wir könnten doch noch mehr machen. Die Frage war nur: Was soll das sein, es gibt doch schon so viel? Wir haben beschlossen, innerhalb meines Kernbereichs zu denken, dem Alltag. Ich vereinfache gerne und mache den Leuten ihren Alltag damit einen Tick leichter. Allzu viel kann ich zu der Produktserie noch nicht verraten, sie ist quasi noch geheim. Aber die Produkte sind eine Art Hilfe zur Selbsthilfe und machen bestimmte Kochschritte einfacher. Dazu gehören Pasten, also praktisch gekochte Soßen, die einem zum Beispiel bei einem Gulasch zwei Stunden Arbeitszeit ersparen. Es handelt sich aber nicht um Pulver – da ist alles geschnitten und gekocht, ein richtiges Produkt, das aus un-

terschiedlichen Komponenten besteht. Ich biete keine Fertiggerichte an, sondern erleichtere lediglich den Prozess beim Kochen.

In deinem neuesten Kochbuch „Vierundzwanzigsieben kochen“ findet man auch ein Rezept für einen Mettigel. Nicht unbedingt ein Gericht, das man 2023 erwarten würde...

Das ist meine Form der Didaktik. Du brauchst eigentlich auch keinen Tomatensalat in einem Kochbuch, weil jeder in der Lage sein sollte, eine Tomate zu schneiden und Essig-Öl drüber zu gießen. Solche Rezepte sollen inspirieren und eine Emotion hervorrufen. Und ich gehöre noch zu der Generation, wo der Mettigel eine gewisse Relevanz hatte, mit Salzstangen und Käse. Und an genau solche kulinarischen Momente soll man sich mit dem Kochbuch erinnern. Ich erzeuge in allem, was ich tue, eine gewisse Emotion. Weil Essen für mich mehr ist als Nahrungsaufnahme. Der Mettigel, das ist Kindheit. Ich greife voll ins Klischee und schaffe etwas Vertrautes, einen gemeinsamen Nenner.



Bilder: MÄLZER&FU | Lachs Sashimi: Reinhard Hunger | MOSAIK Verlag

Sind diese simplen Rezepte, die man von dir kennt, auch das, was bei dir privat auf den Tisch kommt?

Absolut, teilweise sogar noch simpler. Ich esse leidenschaftlich gerne Pasta, auch Ratatouille machen wir häufig. Samstags mache ich einen Wocheneinkauf und koche das meiste für die Woche vor, damit es zu Hause einfacher wird. Vor allem Soßen, die brauchen ein bisschen Zeit.



Dem Stern hast du letzten Sommer vorgerechnet, warum ein Schnitzel 30 bis 35 Euro kosten darf. Weiß die Branche, wie sie richtig kalkuliert?

Ja, sie traut sich nur nicht und das verstehe ich total. Das ist auch bei uns im Haus eine der größten Diskussionen. Meine Leute, die für die Zahlen verantwortlich sind, bieten mir oft Preise an, wo ich antworte: Nein, das machen wir nicht. Es gibt genug Leute, die sagen, die Bullerei sei viel zu teuer. Das sehe ich überhaupt nicht ein. Grundsätzlich glaube ich, dass wir unseren Preis absolut wert sind. Aber wir machen auch mal einen Kalkulationsfehler.

Welchen zum Beispiel?

Neulich bin ich in den Laden gekommen, da hatten wir als Tagesfisch einen schönen Zackenbarsch eingekauft – schönes Tier, top Qualität. Dann spricht mich ein Gast an: „Das ist aber fröhlich, der Preis für so ein Stück Fisch. Du bist ganz schön teuer geworden.“ Da habe ich mich gewundert: Was nehmen wir dafür? Da stand mir kurz der Schweiß auf der Stirn und ich dachte mir: Wir können doch nicht so einen hohen Preis für den Fisch nehmen! Den hatte ich als komplett überteuert empfunden. Nachdem ich jedoch den Einkaufspreis erfahren hatte, war die Kalkulation aber theoretisch schon gerechtfertigt, muss ich sagen. Aber es war trotzdem die falsche Entscheidung. Also haben wir auf die Gewinnmarge verzichtet und den Endpreis um 80 Prozent herunter kalkuliert. So etwas kann man sich aber natürlich nur erlauben, wenn man an anderer Stelle eine andere Kalkulationsspanne bedenkt. Ich muss schließlich Rücklagen bilden und auch selber davon leben können.

Wie bist du in der Bullerei mit Personal aufgestellt?

Wir haben das Thema Personal relativ früh erkannt. Ich bin ja noch ein Kind der kompletten Ausbeutung der Mitarbeiter in der Gastronomie: 60, 70 Stunden, keine Überstunden bezahlt, verbal misshandelt. Und ich habe mir versprochen, ich mache das besser. Das war mühselig und anstrengend, weil einem die Gastronomie teilweise viel abverlangt und schwer planbar ist. Aber peu à peu habe ich mich zu einem intelligenteren Arbeitgeber entwickelt, denke ich, der sehr viel Wert auf ein ausgeglichenes Team legt.

Ich habe wahnsinnig gute Leute, die Dinge besser können als ich.

Tim Mälzer

Was ist denn ein intelligenter Arbeitgeber?

20 Prozent gebe ich meinen Mitarbeitern vor: Dass sie stolz auf ihren Job sind und mögen, was sie tun. Und ab dann überlasse ich ihnen das Feld. Wir haben hier im Schnitt 85 Festangestellte. Da werden sicherlich auch Menschen dabei sein, die unzufrieden sind mit dem, was wir machen. Aber der Großteil ist zufrieden, habe ich den Eindruck, wird von uns gesehen und gefördert. Ich versuche nicht nur, die Freizeit, sondern auch die Arbeit attraktiv zu machen: den Arbeitsplatz, die Arbeitsplatzhygiene, die Regeln, das Verhältnis miteinander, die Entlohnung. Dafür müssen sich die Mitarbeiter natürlich auch einbringen – aber ich muss am Ende das Engagement wertschätzen und sehen. Arbeitnehmer und Arbeitgeber müssen sich gegenseitig ernst nehmen und über das sprechen, was sie bewegt. Wenn mir Leute kündigen, frage ich, warum. Dann nennen sie manchmal einen Grund und ich antworte: Aber das können wir ändern, sag das doch!

Konntest du auf diese Weise schon Leute davon überzeugen, zu bleiben?

Ja, und vor allen Dingen haben wir eine hohe Rückkehrquote. Das macht mich sehr stolz. Ich verstehe das total, wenn jemand mal raus will. Man kann nicht sein Leben lang immer dieselben Gesichter sehen und immer das Gleiche machen. Die Bullerei hat außerdem auch ihre Grenzen. Einige können sich hier nicht vollends entfalten und andere können mit den Mengen nicht umgehen, sind aber brillante Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dann suchen wir ge-

TIM MÄLZER IM TV

Mit „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ begann 2003 Tim Mälzers TV-Karriere. Es folgten Sendungen wie „Tim Mälzer kocht!“, „The Taste“ und „Mälzer und Henssler liefern ab!“, in denen er die Zuschauer mit seiner direkten Art für das Kochhandwerk begeistern konnte. In „Kitchen Impossible“ treibt er sich und seine Kontrahenten seit 2014 regelmäßig in den Wahnsinn, wenn beide versuchen, je eine Länderspezialität nachzukochen. Das kulinarische Terrain verlässt Tim Mälzer als Moderator von „Viva la Diva“, wo als Drag Queens kostümierte Prominente um die Wette performen. Für „Zum Schwarzwälder Hirsch – eine außergewöhnliche Küchencrew und Tim Mälzer“ gab es 2023 zwei Grimme-Preise. Darin lehrt Mälzer junge Menschen mit Down-Syndrom, eigenständig ein Restaurant zu leiten.

meinsam etwas Neues. Es gibt auch den einen oder die andere, der sagt, was für ein Vollidiot der Mälzer ist. Aber das gehört dazu.

Solche Chef-Qualitäten sind ja nicht einfach da, sondern man muss daran arbeiten. Wie ist das bei dir?

Zwischendurch habe ich auch mal meine eigenen Herausforderungen des Lebens zu meistern. Dann ist es in dem Moment vielleicht mal kurz zweitrangig, was der Mitarbeiter fühlt. Ich sage nicht, dass ich immer alles richtig mache, aber ich gebe mir Mühe, vieles richtiger zu machen. Me-Too hat bei mir zum Beispiel eine Menge bewegt, weil ich gedacht habe, ich begegne allen auf Augenhöhe, egal wer da gerade vor mir steht. Und irgendwann habe ich festgestellt, dass es ein Unterschied ist, ob ich mit einer 18-jährigen Frau oder mit dem Küchenchef

spreche. Weil ich in einer anderen Position bin. Ich fordere meine Mitarbeiter auf, mir zu sagen, wenn ich etwas falsch mache. Aber welche oder welcher 18-jährige traut sich das?

Für das TV-Projekt „Zum Schwarzwälder Hirsch“ hast du kürzlich zwei Grimme-Preise erhalten. Du leitest darin Menschen mit Down-Syndrom zum selbständigen Arbeiten in der Gastronomie an. Könnte das auch ein Teil der Lösung sein für das Personalproblem der Branche?

Nein, das würde ich so pauschal nicht sagen. In dem Format ging es ja nicht darum, Personalprobleme einer ganzen Branche zu lösen; wir wollten vielmehr aufzeigen, welches Potenzial und welche Qualitäten Menschen mit Trisomie 21 haben, die ihnen für den ersten Arbeitsmarkt leider oft abgesprochen werden. Ich glaube, dass ich jeden in die Gastronomie einarbeiten könnte, unabhängig von Wissensstand oder Kommunikationsfähigkeit – auch Menschen mit Down-Syndrom. Denn grundsätzlich ist jeder in der Lage, einen Teil zur Gesellschaft beizutragen, egal welche Einschränkung er oder sie hat. Das reduziere ich ungern auf Menschen mit Down-Syndrom.

Du fungierst manchmal auch als Mentor in der Branche. Dann rufen dich Kollegen an und fragen nach Rat ...

Leider.

Warum leider?

Weil ich kein Wissen habe, sondern Erfahrung. Alles, was ich sage, bezieht sich auf die Bullerei. Ich kann nicht für einen anderen Laden sprechen, ich kann nur Punkte sichtbar machen. Das ist aber kein universelles Wissen, was sich wie eine Schablone auf jegliche Form der Gastrono-

mie übertragen lässt. Gastronomie ist der kleine Asia-Imbiss, das individuell geführte 20-Sitzplatz-Sterne-restaurant, eine Currywurst-Bude, die Bäckerei. Was soll denn ein Imbiss von mir lernen, wo ich einen 600-Quadratmeter-Laden habe mit über 80 Mitarbeitern und einem Hauptgang für 40 Euro!?

Kannst du Gastro-Gründern trotzdem etwas mit auf den Weg geben aus den ganzen Erfahrungen, die du gemacht hast?

Nicht wirklich – ich hatte mit derselben Herangehensweise sowohl Erfolg als auch Misserfolg. Ich kann nur sagen, und das widerspricht sich automatisch: flexibel und beweglich bleiben, und zugleich an das glauben, was man macht. Wenn der Gast sagt, es schmeckt ihm nicht, dann hat er Recht! Aber nur für sich selbst. Ich muss mich deshalb nicht in Frage stellen, dazu habe ich zu viele Kritiker. Komplette ignorieren möchte ich es aber auch nicht, denn von Applaus wirst du selten besser.

Was liegt dir noch auf dem Herzen, wenn es um die Gastro-Branche geht?

Wenn wir noch ein etwas stärkeres Wir-Gefühl hätten – seitens der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer –, hätten wir insgesamt bei politischen Entscheidungen einen ganz schön starken Impact. Zum Beispiel beim Thema Mehrwertsteuer: Das betrifft uns alle. Die ganze Gesellschaft hängt daran. Wir als Gastronomie sind das Gefäßsystem, wir verbinden alle Organe miteinander. Ob du im Stehen oder im Sitzen pischerst, ob du katholisch oder muslimisch bist, egal was. Obwohl wir so unsichtbar sind, sind wir eine der elementarsten Branchen – zumindest in meinen Augen.

Tim, vielen Dank für das Interview!

Emmelie Öden

Das perfekte Duo für den Limoncello Spritz!

