

## Partnerwahl digital



### Mein guter RAT

Dörte Elß ist Vorstand der Verbraucherzentrale Berlin e.V. An dieser Stelle gibt sie wöchentlich Tipps rund um den Verbraucherschutz

Die Kontaktbeschränkungen der zurückliegenden Monate haben bei vielen Berlinerinnen und Berlinern Spuren hinterlassen. Auch, wenn wir uns nun wieder näherkommen dürfen, ist das Knüpfen von Kontakten nach wie vor erschwert, weil das Berliner Nachtleben schläft. Das Internet als Alternative zum Kennenlernen ist gefragt denn je. Aber worauf sollten Sie bei der Online-Suche nach einem Partner oder einer Partnerin achten?

Grundsätzlich unterscheiden lassen sich Kontaktbörsen und Partnervermittlungen. Anbieter von Kontaktbörsen stellen lediglich die Plattform zur Verfügung, auf der Sie Ihr Profil eingeben können. Persönliche Angaben und Fotos einzustellen, ist in der Regel kostenlos möglich. Gebühren fallen erst an, wenn Sie sich für eine Premium-Mitgliedschaft entscheiden, um zum Beispiel leichter mit anderen Mitgliedern Kontakt aufzunehmen. Hier empfiehlt es sich, erst seine persönlichen Daten wie Rufnummer und E-Mail-Adresse preiszugeben, wenn eine gewisse Vertrauensbasis geschaffen wurde. Im Gegensatz zur Kontaktbörse senden Ihnen virtuelle Partnervermittlungsinstitute entsprechend Ihrer Antworten im vorab ausgefüllten Fragebogen passende Vorschläge per E-Mail zu. Sie entscheiden dann, ob Sie den Kontakt aufnehmen möchten. Je länger Sie sich solche Vorschläge zusenden lassen, umso teurer wird die Nutzung einer Online-Agentur für Partnervermittlung. Unterschiede gibt es hier auch bei den Kündigungsmöglichkeiten. Partnervermittlungsverträge sind Dienstleistungsverträge mit besonderer Vertrauensstellung, welche fristlos gekündigt werden können. Die Mitgliedschaft bei Kontaktbörsen ist hingegen nur ordentlich, also nach Ablauf der vereinbarten Vertragslaufzeit kündbar, es sei denn es liegt ein wichtiger Grund vor, welcher eine fristlose Kündigung rechtfertigen würde. Vorsicht ist geboten vor Vergleichsportalen, die vermeintlich bei der Suche geeigneter Singlebörsen helfen. Die Empfehlungen orientieren sich meist an den Provisionen, welche die Dating-Dienste für ein vermeintlich gutes Testergebnis im Internet bezahlen. Vor der Registrierung oder Vertragsvereinbarung sollten Sie stets prüfen, ob ein Impressum vorhanden ist. Damit verringern Sie das Risiko, an einen unseriösen Dienst zu geraten. Lesen Sie außerdem die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) sowie die Widerrufsbelehrung. Einige Anbieter verlangen Wertersatz für die bis zum erklärten Widerruf geleisteten Dienste. Hier kommt es nicht selten vor, dass trotz kurzer Nutzung bis zu 75 Prozent des gesamten Beitrags gefordert werden. Meiden Sie grundsätzlich Kontaktversuche mit teuren 0900er-Nummern.

Ich wünsche mir, dass es die aktuelle Situation bald wieder erlaubt, die Berliner Clubs zu beleben. Sicherlich suchen und finden dort nicht alle beim Feiern den Partner fürs Leben, aber verlässliche Kontaktbörsen sind sie auf jeden Fall.

## Das isst Berlin

„Kantine Zukunft“ in der Markthalle IX soll Betriebe und Kitas beraten. Anwohner kritisieren das Projekt

VON BERND MATTHIES

Das ist dann wieder mal Kreuzberg in Reinkultur. Drinnen im Restaurant der Markthalle IX wollen Bezirksbürgermeisterin Monika Herrmann und Senator Dirk Behrendt der Presse darlegen, wie sich die Arbeit des Projekts „Kantine Zukunft“ seit Oktober 2019 angelassen hat – und draußen vor den Fenstern machen ein paar Nachbarn riesigen Lärm, jene, die die Erhaltung der Aldi-Filiale drinnen zu ihrem Lebensinhalt erkoren haben. Der Justizsenator, hier tätig in seiner Funktion als oberster Verbraucherschützer der Stadt, nimmt es, soweit er zu verstehen ist, mit gewohnter Süffisanz: Das sei hier nun mal so, Hauptsache, er dränge durch mit seiner Botschaft, und die laute: „Hier sehen sie einen glücklichen Verbraucherschutzsenator“.

Behrendts Glück beruht darauf, dass die „Kantine Zukunft“ in der Markthalle einen festen Platz gefunden hat: Die Büros liegen über dem Restaurant, die Küche am anderen Hallenende in einem ehemaligen Gemüseladen. Dieses Unternehmen, geleitet von Philipp Stierand, gibt selbst kein Essen aus, sondern will die Betreiber von Betriebskantinen, Kita-Küchen, Mensen und Kantinen gemeinnütziger Unternehmen der Stadt beraten – mit dem Ziel, mehr regionales und biologisch zertifiziertes Essen auszureichen und den Fleischanteil zu senken. Das Vorbild steht in Kopenhagen.

Dieses Projekt ist weit oben abgesichert, es handelt sich laut Pressemitteilung um einen „Leuchtturm der Berliner Ernährungsstrategie“, die zahlreiche

### Die BVG und andere landeseigene Betriebe sind schon mit an Bord

Maßnahmen umfasse, „um ein nachhaltigeres Ernährungssystem in Berlin zu etablieren“. Oder, wie es ein Faltblatt in zeitgeistigem Neusprech formuliert: „Durch aktive und langfristige Beratung in Kantinenküchen, mit Seminaren und Workshops sowie Vernetzungsveranstaltungen verändern wir gemeinsam mit den Berliner Kantinenakteur\*innen die städtische Kantinenlandschaft hin zu mehr Qualität und Wertschätzung“. Es geht ums Ganze, heißt es, denn die Berliner Gemeinschaftsverpflegung mit täglich mehreren Hunderttausend Mahlzeiten sei „ein guter Hebel, die Ernährungs- und Agrarwende in der Metropolregion einzuleiten.“ Fördermittel 2020: 1,2 Millionen Euro.

Die kulinarische Seite des Projekts liegt in den Händen von Patrick Wodni, der bei „Nobelhart & Schmutzig“ gekocht hat und zuletzt die Küche im Krankenhaus Havelhöhe leitete. Sein Muster-Speiseplan wird die Liebhaber von Wiener Schnitzel und Curry Pommes Schranke allerdings verstören, denn er ist nach dem Prinzip „dreimal Fleisch und einmal Fisch bei einer Sieben-Tage-Woche“ konzipiert und enthält beispielsweise „Grünes Curry mit Gemüse, Reis und Koriander“ oder einen „marokkanischen Schmortopf mit Gemüse, Kichererbsen und gebratenem Wels“, am Sonntag ist dann auch mal ein Pulled-Pork-Sandwich mit hausgemachter Barbecue-Soße drin. Aber das Grundprinzip lautet: „Das Gemüse ist der Star“.

Bislang – und durch Corona gehandicapt – arbeiten sieben Küchenbetreiber an elf Berliner Standorten mit der Kantine Zukunft zusammen. Zu ihnen gehören die landeseigenen Wasserbetriebe, die Stadtreinigung und die BVG sowie



Berliner Ernährungsstrategen. Philipp Stierand (l.) und Küchenchef Patrick Wodni, die Macher von „Kantine Zukunft“.

Foto: dpa

die evangelische Kirche. Der rosa Elefant im Kantinenraum ist natürlich die Kostenseite, denn es schwant wohl allen Beteiligten, dass die Erhöhung des Anteils von Bio-Produkten auf die in der Ausschreibung geforderten 60 Prozent – gegenwärtig erreicht seien 30, heißt es – die Kosten in die Höhe treiben wird. Ganz abgesehen davon, dass gerade in Berlin und Brandenburg ein komplettes Bio-Sortiment in den nötigen Mengen überhaupt nicht verfügbar ist, anders als in Kopenhagen. Aus Bayern beispielsweise ließe sich

nicht so billig zu haben seien wie konventionelle – aber letzten Endes müsse das notfalls der Staat beispielsweise durch Erhöhung der Hartz-IV-Sätze auffangen. Und Wodni, der ja an der Front steht, sieht es optimistisch: Er sehe in seiner Beratungstätigkeit oft, dass teure Convenience-Produkte eingesetzt werden. Dieses Geld könne man sparen und in die Qualität regionaler Frischprodukte investieren, ohne von vornherein mehr auszugeben. Letzten Endes entscheidet der Kantinenkunde, ob ihm die Ernährungswende

IX mit ihren zahlreichen regionalen Angeboten ein geeigneter Standort für Büros und Küche ist, liegt auf der Hand. So freut sich Nikolaus Driessen, einer der Betreiber, „Etwas Besseres als ein solcher institutioneller Mieter hätte uns gar nicht passieren können“. Aber so einfach ist das eben für manche nicht, nicht in Kreuzberg. Denn die lautstarken Demonstrationen schieben wenig später eine Presseerklärung nach, in der sie dagegen protestieren, dass hier „eine wichtige Entscheidung zur Markthalle Neun einfach über die Köpfe der Anwohner hinweg“ gefallen sei. Offenbar sehen sie ihre Forderung „Kiezmarkthalle statt Luxus-Food-Halle – für eine bezahlbare Stadt für alle“ durch die Vermietung von drei Büroräumen und einem Ladengeschäft beeinträchtigt.

Monika Herrmann, die vor gut einem Jahr ein Moderationsverfahren zur Lösung dieses Konflikt angestoßen hatte, reagierte mit sanfter Ironie auf die etwas kuriose Situation der Pressekonferenz. „Manche der Protagonistinnen“, sagt sie vorsichtig, „verbreiten hier doch Mythen“. Offenbar sei die Schließung des Gemüseladens vor der Halle in der Eisenbahnstraße zugunsten der Kantinen-Küche als Angriff auf die Kiezversorgung gewertet worden. Richtig sei aber, dass der Betreiber mit dem Standort unzufrieden gewesen sei und sich nun im Halleninneren deutlich höherer Umsätze erfreue.

Und was den Aldi-Markt angehe, der von einigen Anwohnern als letzte Bastion gegen das „Luxus-Food“ angesehen wird, hat sich die Bürgermeisterin bei Aldi selbst informiert: Dort, sagt sie, verfolge man ganz klar die Strategie, unrentable kleine Geschäfte zu schließen, denn so sei es bereits in der Wrangelstraße geschehen, und es betreffe ebenso die sehr kleine Filiale in der Markthalle. Deshalb sei der Kampf um die Erhaltung von vornherein aussichtslos. Aber ihr schwant vermutlich ebenso wie den Markthalenbetreibern, die gegen allerhand Denunziationen zu kämpfen haben, dass das die Gemüter nicht beruhigen wird.

ANZEIGE

LÜSKE

Echte Lebensmittel

DORADE ROYAL

1,99 €

statt 2,99 €/100 g

Fr 28.8. & Sa 29.8.

Lüske Handels GmbH · Drakestr. 50 · 12205 Berlin  
Markt: Mo–Sa 8–20 · Backstand: So 8–14 · Frischfisch: Fr & Sa 10–20  
Lebensmittel · Kochstudio · Businesscooking

das alles leicht beschaffen, sagt Behrendt, aber man wolle ja die regionale Herkunft in den Mittelpunkt stellen. Monika Herrmann wagt einen kleinen Eieranzug und räumt ein, dass Lebensmittel entsprechender Qualität nun einmal

gefällt oder nicht. Das ziemlich mampfige Graupencurry mit viel weichem Kürbis, das Mittwoch zum Pressetermin ausgereicht wurde, lässt da sicher noch ein wenig Platz nach oben.

Dass die weithin bekannte Markthalle

## Hofverkauf in der Krise gestartet

Unternehmen gefragt: Wie läuft der Neustart?

Viele Unternehmerinnen und Unternehmer mussten im März aufgrund des coronabedingten Shutdowns von heute auf morgen umdenken: Einige konnten nur unter erschwerten Bedingungen weitermachen, andere mussten ganz schließen. Mit Beginn der Lockerungen starten sie wieder neu durch. In unserer Sommerserie stellen wir regelmäßig einen Betrieb oder ein Solo-unternehmen vor.

Wer sind Sie und was machen Sie?

Mein Name ist Michael Kunzmann, und ich bin Geschäftsführer und Hauptgesellschafter der Firma Havelland Express in Berlin. Wir sind seit 1990 Zulieferer für die gehobene Gastronomie und somit sehr stark von der Covid-19-Krise betroffen. Der Shutdown hat uns getroffen wie der Blitz – wahrscheinlich wie die meisten in unserer Branche. Es hat sich angefühlt, als wenn uns im Vollsprint der Stecker gezogen wurde: Innerhalb von zwei Wochen sind wir mit einem vollen Warenlager in den totalen Shutdown gegangen.

Wie bewältigen Sie den Corona-Neustart?

Das war in der Tat nach dem Ende des Shutdowns eine riesige Herausforderung, weil wir so etwas ja noch nie erlebt haben. Es ist natürlich nicht nur aus finanzieller, sondern auch aus nachhaltiger Sicht Wahnsinn, wenn man Tonnen von Lebensmitteln vernichten muss. Einerseits haben wir Ware an gemeinnützige Organisationen, Kinderhospize und „Kochen für Helden“ gespendet. Zudem haben wir einen Hofmarkt für Endverbraucher ins Leben gerufen. Dieser wurde in den letzten Wochen zu einem Treffpunkt für Freunde, Kunden und Lieferanten. Hier konnten sie sich unter freiem Himmel persönlich austauschen – was während der Kontaktsperre nicht möglich war. Diesen Hofverkauf werden wir jetzt langfristig beibehalten. Die „Markthalle Zwanzig“ ist jetzt unsere Bühne für frische kulinarische Entdeckungen und wird jede Woche neu bespielt. Das ist der etwas andere Markt. Ab sofort jeden Freitag und jeden Samstag bei uns in der Kühlhalle. Hier entdeckt der Kunde ausgewählte Lebensmittel aus mehr als 70 Ländern und dem Berliner Umland.

Was wünschen Sie sich?

Weniger Corona-Infizierte. Aber neben einem weiteren Rückgang der Zahlen wünschen wir uns auch, dass wieder mehr Normalität einkehrt, dass alle unsere Kunden diese Situation überstehen und auch wieder Geschäfte haben werden, dass sich der Reiseverkehr wieder normalisiert und dass wir spätestens 2021 alle wieder an die Zeit vor der Coronakrise anknüpfen können.

— Die Fragen stellte Tanja A. Buntrock.



Umdenken. Havelland-Express-Chef Michael Kunzmann. Foto: Havelland-Express

ANZEIGE



### Exklusive Themenreise

## Historisches Prag

Franz Kafka, Max Brod, Egon Erwin Kisch, Franz Werfel, Rainer Maria Rilke - zahlreiche Autoren haben das literarische Leben Prags um die Jahrhundertwende geprägt. Die Reise zeichnet ein Bild des überaus inspirativen geistigen Lebens am Ende des 19. Jahrhunderts und informiert über das Leben im Vielvölkerstaat der K.u.-k.-Monarchie. Außerdem besichtigen Sie die Prager Burg mit Veitsdom und dem Goldenen Gässchen und nehmen Teil an einer Führung durch das jüdische Prag.

#### Reiseleistungen:

- Fahrt im komfortablen Reisebus
- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im 4-Sterne Superior-Hotel Diplomat und 1 Abendessen
- Führung und Eintritte Prager Burgberg Hradshin
- Führung Prager Altstadt
- Besuch „Prager Literaturhaus“ deutschsprachiger Autoren
- Führung „Jüdisches Prag“ inkl. Synagogenbesuch
- persönliche Reiseleitung ab Berlin

#### Wir holen Sie ab:

- Messedamm (gegenüber IBIS Hotel und ZOB), S+U-Bhf. Rathaus Steglitz, Schlossstr. (vor Globetrotter), Ullsteinstr./gegenüber Ullsteinhaus, Blaschkoallee (U-Bhf.)

#### Hinweis:

- begrenzte Teilnehmerzahl, offizielle Maskenpflicht (Buseinstieg, Check-In etc.), Abstandsregeln von 1,5 m zu anderen Gästen während der Reise

Reisetermin 2020:  
18. – 20. Oktober

Für Abonnenten: nur 549 € p.P im DZ für 3 Tage  
569 € für Nicht-Abonnenten p.P im DZ EZ-Zuschlag: 85 €

Persönliche Beratung und Buchung: (030) 13 00 98 70 oder reisen.tagesspiegel.de/busreisen

Reiseveranstalter im Sinne des Gesetzes ist Perna Reisen, P. Wolf, Potsdamer Str. 31 A, 12205 Berlin, Tel.: (030) 13 00 98 70, Änderungen vorbehalten. Es gelten die AGB des Veranstalters. Sollte sich die aktuelle Situation aufgrund von Covid-19 ändern, erhalten Sie alle notwendigen Informationen vom Reiseveranstalter. Auf die Umsetzung von Sicherheitskonzepten und Hygiene auf den Reisen wird geachtet.