

# Wundersame Wesen

Mit Pilzen wollen Manuel Gross und Dr. Andreas Kirbach alias „Frische Kappen“ die Ernährungsgewohnheiten der Berliner aufmischen

JULIA SCHOON

Wenn Dr. Andreas Kirbach, promovierter Biologe, von Pilzen spricht, gerät er ins Schwärmen: „Pilze sind keine Tiere, keine Pflanzen, sondern einfach coole Lebewesen. Es ist faszinierend, wie das Myzelium der Pilze mit Bäumen in einer Gemeinschaft lebt.“

Schon als kleiner Steppke zog der gebürtige Görlitzer mit seinen Eltern und befreundeten Pilzkennern durch die Wälder und sammelte Pilze. Auch solche, an die sich kein anderer heranwagte. Es war nur eine Frage der Zeit, bis er mit selbst gezüchteten Pilzen zu experimentieren begann. Im Garten impfte er gefällte Baumstämme mit Brut und beobachtete beglückt, wie sich erst winzig kleine Pins bildeten, die dann zu Pilzen ganz unterschiedlicher Form, Farbe und Größe heranwuchsen. „Der Igelstachelbart zum Beispiel sieht total abgefahren aus, wie ein Ball, der Haare trägt“, erzählt Kirbach. „Zitronenseitlinge sind knallgelb und schmecken fruchtig, und wenn man Rosenseitlinge scharf anbrät, erinnern sie an knusprigen Bacon.“

## Familiengründung in der Uckermark

Eine Geschäftsidee wurde aus der Pilzzucht jedoch erst, als er nach 20 Jahren Großstadtleben in die Uckermark zog und dort über eine gemeinsame Freundin einen weiteren Pilz-Nerd kennenlernte: Manuel Gross, der ebenfalls schon als Kind regelmäßig in mecklenburgischen Wäldern Pilze suchte.

„Ich komme aus einer Selbstversorgerfamilie, wir hatten einen Garten, meine Großeltern auch Kleinvieh“, erzählt Gross. „Gutes Essen war bei uns immer wichtig – und Pilze sind schmackhaft, sättigend und super vielseitig.“ Wie Kirbach, zog er zum Arbeiten nach Berlin, schlug allerdings eine technische Laufbahn ein und baute als Mechatroniker einige Jahre lang

künstliche Herzunterstützungssysteme.

Auch er beschloss, als es an die Familiengründung ging, mit seiner Frau in die Uckermark zu ziehen, in ein Haus mit großem Grundstück, auf dem sich eine Scheune befindet. Darin war nicht nur Platz für erste Zuchtexperimente, sondern auch für professionelle Befruchtungsräume samt Regalsystemen, die die beiden frisch gebackenen Existenzgründer im Sommer 2019 zimmerten. Ein gutes Jahr war zu dem Zeitpunkt seit ihrem Kennenlernen vergangen, und vielleicht wäre es auch noch länger beim Pläneschmieden und Herumexperimentieren geblieben, wenn Kirbach nicht arbeitslos geworden wäre: „Mir war klar – jetzt oder nie!“

Viele Restaurants, gerade hier in der Region, müssen so straff kalkulieren, dass wir nicht zusammenkommen.

**Dr. Andreas Kirbach, Biologe**

Das Arbeitsamt unterstützte ihn mit einem Gründungszuschuss und finanzierte ein Existenzgründerseminar der IHK, in dem er mit professioneller Hilfe einen Businessplan für „Frische Kappen“ ausarbeitete. „Ohne den braucht man gar nicht anfan-



Der japanische Shiitake Pilz ist vielen auch in Deutschland bekannt.

FOTO: FRISCHE KAPPEN



Pilzfans: Andreas Kirbach (links) und Manuel Gross FOTO: FRISCHE KAPPEN

gen“, ist er überzeugt. „Manche haben die naive Idee, ich probier das mal in meinem feuchten Keller, aber um damit Geld zu verdienen, reicht das nicht.“ Sie gründen eine GbR, setzen sich mit notwendigen Versicherungen auseinander und den Regularien, denen sie nun als Landwirte unterliegen.

Manuel Gross behält vorerst seinen Job, fährt die Wochenstundenzahl jedoch herunter. „Wir ergänzen uns sehr gut“, sagt Gross. „Ich mag es, mich um technische Dinge wie die Installation der Belüftungsanlage oder Beleuchtung zu kümmern, Andreas kennt sich mit der Biologie besser aus.“ Die meisten Aufgaben übernehmen sie jedoch gemeinsam, so auch die Kundenakquise, den Vertrieb, das Marketing – für beide Neuland.

„Wir sprechen mit sehr vielen Leuten, rufen potenziell interessante Kunden auch einfach an

und bringen Kostproben vorbei.“ Zu den ersten Kunden, die Frische Kappen seit Erntebeginn im November letzten Jahres beliefert, gehören Restaurants in Berlin sowie Bioläden in der Region. Dabei stellen sie immer wieder fest, wie preissensibel der Markt für Lebensmittel ist.

„Viele Restaurants, gerade hier in der Region, müssen so straff kalkulieren, dass wir nicht zusammenkommen“, sagt Kirbach. Andere glauben, wenn es sich nicht um Fleisch handele, müsse das Produkt automatisch billiger sein. „Da muss dringend ein Umdenken stattfinden“, fordert Gross. „Denn wenn der Preis das wichtigste Kriterium beim Essen ist, unterstützt man eine industrielle Produktion.“

Frische Kappen will hier bewusst ein Gegenangebot machen: Die Gründer verstehen sich als Manufaktur, die schmackhafte Produkte in hoher Qualität erzeugt – und das obendrein sehr ökologisch: Nahezu alle in der Zucht verwendeten Rohstoffe sind kompostierbar. Die Pilze werden ohne weitere Umverpackung in Pfandkisten ausgeliefert. „Momentan müssen wir in den Wintermonaten heizen, da die Pilze eine gewisse Wärme brauchen“, sagt Gross, „aber auch daran arbeiten wir.“

„Pilze sind unglaublich vielseitig was Geschmack und Konsistenz angeht“, sagt Kirbach. Es muss sich nur noch etwas mehr herumsprechen.

## Buchtipps

### Schöne Märchen und harte Arbeit



#### Das Buch

Märchen haben eine Kraft, die weit übers Kindesalter hinaus führt. Die von Professor Wilhelm Salber entwickelte morphologische Methode wendet auch Petra Jagow für die Arbeit mit ihren Klienten an und hat nun schon das zweite Buch dazu veröffentlicht. Wie schon im Vorgänger „Mach es wie die Gänsemagd. Mehr Erfolg mit Märchen“ stellt die Autorin zwölf Märchen ausführlich und mit Originaltext vor, beschreibt ihren psychologischen Kern, ergänzt sie mit Parallel-Beispielen aus zeitgenössischen Werken wie Filmen und zeigt, wie ähnliche Muster im heutigen Alltag ablaufen. So könne die gierige Frau des Fischer lernen, sich ihre Wünsche selbst zu erfüllen, statt Mann und Fisch zu überfordern, die arrogante Prinzessin sollte sich öfter mal auf Neues einlassen. Eine Schlüsselrolle nimmt das titelgebende „Meerhäschen“ ein, denn in diesem wenig bekannten Märchen bringt schließlich eine Verwandlung den Erfolg. Stärker als im Vorgänger bezieht Petra Jagow bei den Analysen auch das private Beziehungsleben mit ein und zeigt so spannende Parallelen zum Verhalten im Job auf.

#### Die Autorin

Petra Jagow ist Wirtschaftspsychologin und Coach in Köln, berät seit 25 Jahren Einzelpersonen, Teams und Unternehmen. **teso**

„Mach es wie das Meerhäschen.“ von Petra Jagow, Books on Demand, 208 Seiten, 16,99 Euro.

## Zahlenwerk

**1310 Euro** kostet das Leben für einen Studenten in Luxemburg durchschnittlich. 920 Euro beträgt das Erasmus-Stipendium. Es fehlen also 390 Euro zum Überleben. In der Türkei können Auslandsstudenten dagegen sparen. 230 Euro im Monat reichen dort zum Leben aus, sagt TransferWise.