

# EIN HAMBERGER GEHT NACH BERLIN

Vor knapp drei Jahren eröffnete in Berlin-Moabit ein Großmarkt für Gastronomie und Einzelhandel. Was daran besonders ist? Die Antwort steckt im Inneren.

Das süddeutsche Familienunternehmen Hamberger scheint auf den ersten Blick überflüssig, denn Großmärkte gibt es in der Hauptstadt schon. Warum also ein Hamberger in Berlin? Das wohl überzeugendste Argument kennt Vertriebsleiter Björn Schirmacher: „Bei uns ist alles unter einem Dach.“ Doch Berlin war, neben den Standorten München, Wittenberg und Bitterfeld, die größte Herausforderung. Dass man mit einem Großmarkt wie Hamberger in die Hauptstadt expandierte, war eigentlich nur eine Frage der Zeit – auch der Familienbetrieb kennt die Zahlen: Berlin hat über 16.000 Gastro-Betriebe, fast 2.000 Spätis, 1.600 Dönerläden und 20 Sterneköche. Dazu kommt die Hotellerie: Im Jahr 2017 besuchten rund 12,96 Millionen Gäste die beliebte Metropole, eine Viertelmillion mehr als im Vorjahr. Übernachtet wurde sogar mehr als 31 Millionen Mal. Keine Frage – in Berlin pocht das kulinarische Herz so laut wie in keiner anderen deutschen Stadt. Hier klirren Pfannen und Töpfe 24/7.

## Urlaubsfeeling beim Shoppen

Wie kann man da mithalten? Auch hier setzt Hamberger mit schwindelerregenden Zahlen dagegen: Auf einer Verkaufsfläche von zwei Fußballfeldern finden Fachkunden eine Sortimentstiefe, die deutschlandweit einmalig ist. Dazu gehören 60.000 Artikel, 5.000 Quadratmeter Frischemarkt, 40 Meter Frischetheke, bis zu 270 Fischarten und 2.500 Hochregalmeter. Mittelpunkt ist ganz klar der „Marktplatz der Frische“. Hier präsentieren sich Waren aus aller Welt und der Region. Neben Äpfeln aus Brandenburg und exotischen Früchten gibt es eine Schinkenauswahl, die von



Parma nach Südamerika reicht. Hier reisen Kunden beim Einkauf mindestens einmal um die Welt. Fleischprofis kommen im Dry-Aged-Raum auf ihre Kosten, und Käsekenner wählen unter 1.000 Käsevariationen. Zum „Marktplatz der Frische“ gehören außerdem ein Weinumidor und zehn mannshohe Aquarien: „Hier können unsere Kunden an richtigen Marktständen einkaufen, Produkte begutachten und verkosten“, erklärt Michael Schneider, Leiter des Berliner Großmarktes.

Mit der Eröffnung wurden mehr als 130 Arbeitsplätze geschaffen; in den kommenden Jahren sollen es insgesamt 400 werden. Typisch für Hamberger ist auch das One-Stop-Shopping-Konzept. Das heißt, neben dem Frische-Sortiment können Kunden außerdem Töpfe, Pfannen, Küchenequipment und Hygieneartikel kaufen. Es geht um die Bandbreite und ein vielschichtiges Angebot. Das passt zur Metropolregion, findet man im Familienbetrieb in fünfter Generation. Denn zu den Berliner Kunden gehören sowohl Imbiss- und Kioskbesitzer als auch Restaurant- und Sterneköche. Und die schätzen vor allem die Preisabstufungen in „Preiseinstieg“, „Profi“ und „Premium“. Sogar seltene und außergewöhnliche Delikatessen werden bei Hamberger täglich frisch angeboten.

Ach ja: „Kunden, die nicht selbst vor Ort einkaufen können, beliefern wir mit unserer hauseigenen Flotte – pünktlich und zuverlässig“, verspricht der Marktleiter.

## Auf den Zahn geföhlt

Aber was macht Hamberger wirklich aus? Neben der riesigen Produktauswahl, hohen Qualitätsstandards und noch mehr Innovation zählt bei Hamberger vor allem der Mensch. Etwas, was der Münchner Familienbetrieb von „Dahoam“ mitbringt: Kunden-nähe. Deshalb arbeiten hier vor allem Mitarbeiter, die aus der Gastronomie kommen. Schnell ist man im Gespräch und tauscht sich über Vorlieben aus. Dabei immer auf Augenhöhe und mit viel Leidenschaft für Lebensmittel und neue Trends. „Neben gutem Service zählen aber auch das richtige Netzwerk und eine direkte Kommunikation“, weiß Schirmacher. Deshalb wird bei Hamberger regelmäßig verkostet, um sich gegenseitig besser auf den Zahn zu fühlen. Richtig spannend geht's auf den Academy Workshops zu. Hier trifft man Spitzenköche und Partner aus der Industrie zum Schlemmen und Fachsimpeln. „Sich austauschen, egal ob on- oder offline. Das ist die Zukunft“, davon ist Hamberger überzeugt.

ANZEIGE

**Fanta, Fanta,**

...weil's Spass macht und schmeckt.

## 1978: Voilà, das Rekord-Restaurant „Aubergine“

Eckart Witzigmann hat mit seiner Küche die deutsche Gastronomie in völlig neue Bahnen gelenkt. Eine Erfolgsgeschichte: Vor vierzig Jahren eröffnete am Maximiliansplatz ein Restaurant mit dem ungewöhnlichen Namen Aubergine. Inhaber Eckart Witzigmann überzeugte mit schlichten, aber innovativen Gerichten. Innerhalb kürzester Zeit wurde das Aubergine mit drei Sternen im Guide Michelin geadelt. Damit war das Restaurant das erste im

## 1998: Die Welt erlebt ihr blaues Wunder

Im Frühjahr vor 20 Jahren berichtete das „Time“-Magazin von der ultimativen „Viagra-Bewegung“ in den USA. der Suche nach einem Medikament gegen Bluthochdruck. Soweit so spektakulär. Doch als die männlichen Teilnehmer einer klinischen Studie in Wales von „besonderen Nebenwirkungen“ berichteten, wurden die Wissenschaftler hellhörig. Das Mittel mit dem Wirkstoff Sildenafil verschaffte den Probanden häufigere und längere Erektionen. „Das war der Durchbruch“, erinnerte sich Chemiker David Brown im Interview mit den Medien.

Wenige Wochen später, als die Pille auch in Europa erhältlich war, scherzten Medien über eine bevorstehende „Sex-Revolution“. In nur kurzer Zeit wird die Marke Viagra so bekannt wie Coca-Cola. Dabei verdankt das Potenzmittel seine eindrucksvolle Wirkung einem ungewöhnlichen Zufall: 1993 sind Pharmaforscher auf

# Hamberger Express

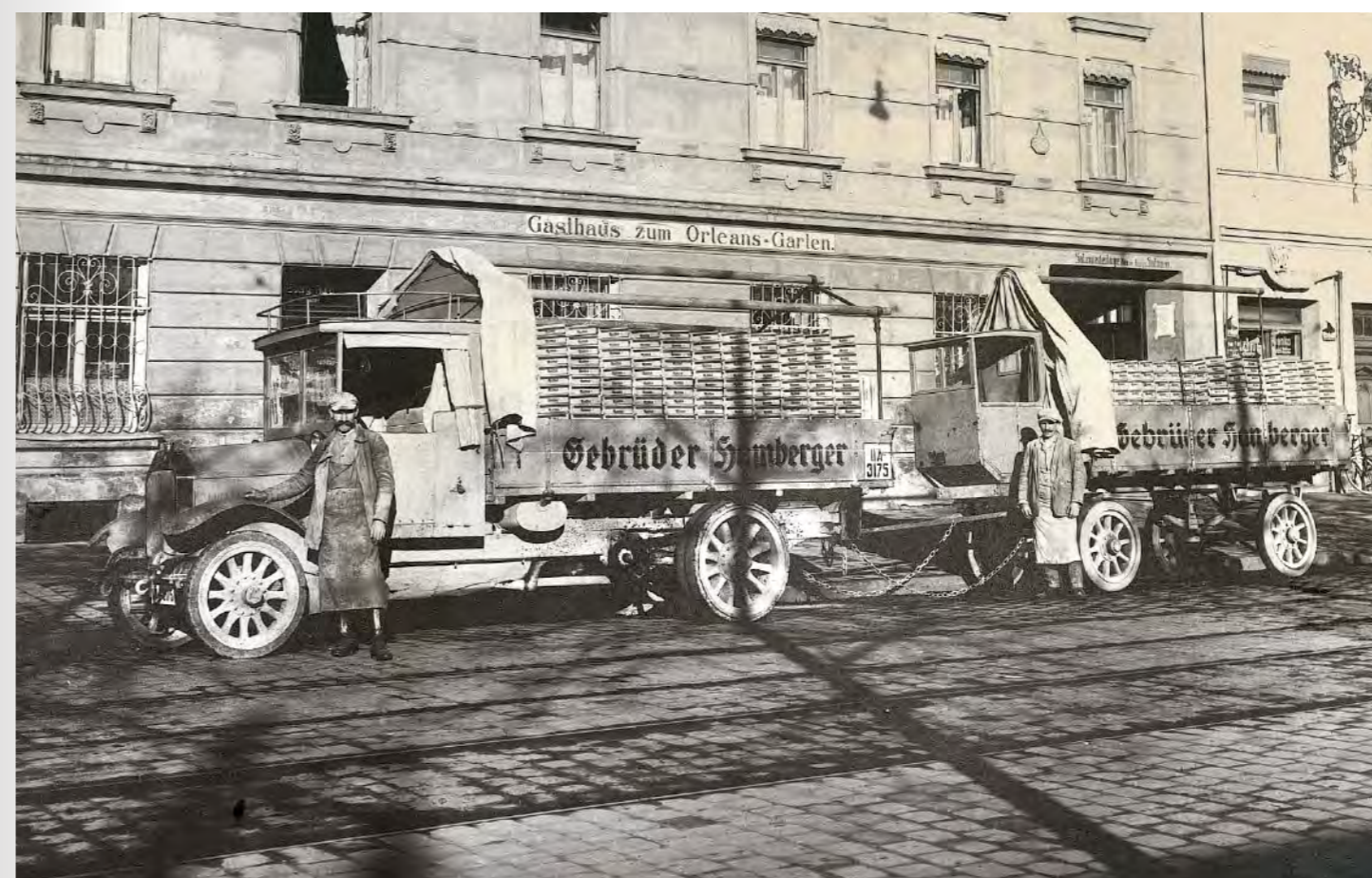
Jubiläumsausgabe

Nr. 23 / Sommer 2018

GRATIS

## Wenn der Funke überspringt

### 110 Jahre Hamberger: Vom Zündholz zum Großmarktbesitzer.



Die Brüder Otto und Karl Hamberger in der Orleansstraße um 1911

Ein Güterwaggon mitten im Wald. Verborgen im Dickicht und gefüllt mit Zündhölzern bis oben hin. Warum versteckte die Verwandtschaft der Familie Hamberger ihre Ware im Rosenheimer Forst?

Das Ende des 2. Weltkrieges hatte der Wirtschaft alles genommen. Auch der Zündholzproduktion in Rosenheim. Dort, wo Mangfall und Inn zusammenfließen, gab es viel Holz und Wasser. Perfekte Bedingungen. Als von der Ware ausreichend vorhanden war, bunkerte die Unternehmerfamilie ihre Zündhölzer im Wald, um nach Kriegsende schnell wieder auf die Beine zu kommen. Ein kluger Schachzug, wie sich bald herausstellte.

Fortsetzung auf Seite 2

## Hamberger Häppchen

### 1909: Umami was?

Wir kennen süß, sauer, salzig und bitter. Seit 1908 gibt es aber auch umami, japanisch für köstlich. Entdeckt hat den fünften Geschmackssinn für „würzig“ der Chemiker Kikunae Ikeda.

### 1914: Chaplin-Mania

Weil er mit seinen Rollen unzufrieden war, schrieb er sich seinen Charakter einfach selbst auf den Leib: Mit Melone und übergroßer Hose wurde Charlie Chaplin 1914 zum „geborenen Leinwandkomiker“.

### 1908: Fräulein Schnell nimmt Fahrt auf

Münchens erste Taxifahrerin: Da staunten die Kollegen nicht schlecht, als Fräulein Schnell am 7. Februar 1908 ihren ersten Arbeitstag als „Berufschauffeuse“ antrat. Doch die Neue war vorbereitet. Schnell hatte in Breslau den mechanischen Ablauf von Motordroschen studiert und sich dort sowie auch in Dresden gut ausbilden lassen. Lange blieb sie nicht im Betrieb, was auf die leider noch sehr schwergängige Motorisierung der Stadt zurückzuführen war.

### 1914: Knödel-Legenden

Maximilian Loibl – ein Name für die Geschichtsbücher! Beim Knödelwettbewerb im alten Zacherlgarten hatte der Taschnergeselle ganze 73 Knödel verdrückt. Sieg für den ehrgeizigen Münchner, der sich für die Teilnahme, laut Augenzeugen, einen beachtlichen Bauchumfang angeeignet hatte.

### 1929: Einmal Einsalzen, bitte! Vom Pökeln mit Tradition.

Ob wir es nun lieben oder nicht, Salz war über Jahrtausende die einzige Möglichkeit, Nahrungsmittel haltbar zu machen. Nachweisen konnten Wissenschaftler das allerdings erst sehr viel später: 1891 entdeckte der Chemiker Eduard Polenske, dass Nitrat im Fleisch durch Bakterien zu Nitrit umge-

wandelt wird. 1929 stellte man fest, dass die Bakterienvermehrung durch Nitrite erheblich gebremst wird. Das Behandeln von Fleisch, Fisch und Wurstwaren mit Koch-, Natrium- oder Kaliumsalzen zur Haltbarmachung wird als Pökeln bezeichnet, eine bis heute gängige Form der Konservierung.

### 1925: Charleston, Baby!

Nachdem Silvester 1918 das während der Kriegsjahre verhängte Tanzverbot aufgehoben wurde, gab es kein Halten mehr: Die Deutschen prüften ihre Beweglichkeit zu allen Rhythmen und Klängen, die aus irgendwelchen Lautsprechern tönten – bis zur völligen Erschöpfung. Ganz besonders hatte es ihnen der schnelle Tanz aus Übersee angetan. Benannt nach der Hafenstadt Charleston in South

Carolina wurde die Jazz-Melodie von Komponist James P. Johnson zum angesagtesten Ohrwurm ihrer Zeit. Josephine Baker brachte die ausgefallenen Moves 1925 nach Europa. Als das gefeierte Tanzwunder erstmals im Nelson-Theater in Berlin auftrat, verfiel das Publikum in kollektive Schnappatmung. Spätestens nach Bakers Auftritt war das gesamte Land im Charleston-Ausnahmestand.

### 1932: Zwickelerlass



Der Berliner Beamte Franz Bracht forderte im Sommer 1932 mehr Stoff am Strand. Und das per Gesetz! Damit ging der Politiker ordentlich baden.

ANZEIGE

Für's Dirndl  
**Persil**

## 1938: Bíró, der Mann, der den Kugelschreiber erfand

Hat mal jemand einen Kuli? Kuli – allein das Wort ist nicht mehr aus dem deutschen Sprachgebrauch wegzudenken und schon gar nicht aus den Büros, Arztpraxen und Restaurants dieser Welt. Egal, ob für eine kurze Notiz, detaillierte Mitschrift oder hektische Skizze, das preisgünstige Schreibgerät hat uns verändert – keine Frage. Klar, andere Möglichkeiten zum Notieren wie Kreide oder Bleistift hat es schon sehr viel früher gegeben. Als unkomplizierte und ständig einsatzbereite Schreibgeräte haben sie sich allerdings bis heute nicht durchgesetzt. Von der kratzenden, kleckern den Gänsefeder mal ganz abgesehen.

Der ungarische Journalist und Erfinder László József Bíró war es leid, seinen Bleistift ständig aufs neue anzuspitzen. Das muss anders gehen, dachte er sich Anfang der 30er Jahre und schärfte seine Beobachtungsgabe. Als er in der Druckerei die Rotationswalzen betrachtete, kam ihm die Idee mit der zähflüssigen Tinte. Wie der Zylinder in der Druckmaschine soll am unteren Ende eines mit Tinte gefüllten Rohres eine

Kugel die Schreibflüssigkeit gleichmäßig verteilen. Sicher, auch andere – selbst Galileo – hatten Ideen für ein gut funktionierendes Schreibgerät. Doch entweder fehlten die Aufzeichnungen oder das Ergebnis der Prototypen war nicht zufriedenstellend.

Bíró tüftelte. Mit der Hilfe seines Bruders György, einem Apotheker, und des Schreibmaschinenfabrikanten Andor Goy entwickelte Bíró eine Tinte, die feste und flüssige Bestandteile im richtigen Verhältnis mischte – ähnlich wie die in der Druckerei benutzte Farbe. Das Papier saugt die Flüssigkeit auf, die Pigmente bleiben auf dem Papier. Im April 1938 erhielt Bíró ein ungarisches, bald darauf ein britisches Patent. Doch bis zum perfektionierten, werbetauglichen Kugelschreiber sollten noch einige Jahre vergehen. Im Exil in Argentinien gelang ihm 1945 der Durchbruch. Der große Ruhm kam direkt im Anschluss – mit der lizenzierten Produktion für die Flugbesatzung der Royal Air Force, da man erkannte, dass der Kugelschreiber auch unter extremen Bedingungen klecksfrei genutzt werden konnte.

## 1958: Elvis spielt für Schnitzel und Pfannkuchen

Deutschland im Presley-Fieber! Von Oktober 1958 bis Februar 1960 war der King of Rock'n'Roll in Friedberg, nördlich von Frankfurt, stationiert. Konzerte wurden Elvis während der Militärzeit natürlich untersagt. Nur ein einziges

Mal soll er eine Ausnahme gemacht haben – in der Micky Bar in Grafenwöhr. Das geheime Konzert war ein Dankeschön an den Gasthof, der kurzfristig Elvis' Vater und ein paar Freunde inkognito aufgenommen und verköstigt hatte.



## 1972: Achtung Deutschland, der Döner kommt!

Hätte er seine Erfindung „Nurman Kebab“ genannt, hätte Kadir Nurman seiner Familie eine Menge Geld hinterlassen. Der Mann, der den Döner nach Berlin brachte, wurde 2011 sogar für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Doch von Anfang an: 1966 kam Nurman, der aus Anatolien stammt, nach Berlin. Sein erstes Restaurant in Charlottenburg lief nicht gut, also versuchte er es mit einer Softeismaschine am Bahnhof Zoo. Nachdem auch das nicht fruchten

wollte, eröffnete er 1972 einen Imbiss. Mit seinem selbstkreierten Fladenbrot, das anfangs nur aus Grillfleisch, Zwiebeln und etwas Salat bestand, machte er auf sich aufmerksam. Döner Kebab, übersetzt „sich drehendes Grillfleisch“, wird in der Türkei schon seit mehr als 150 Jahren im Brot serviert. Kadir Nurman verpasste dem Döner allerdings ein entscheidendes Upgrade, denn aus der Hand wurde das herzhaftes Gericht bisher nicht gegessen.



Hamberger Großmarkt kurz vor der Eröffnung: zwei Sechsmeter-Kühltruhen und Regale bis unter das Dach

# Wenn der Funke überspringt

## 110 Jahre Hamberger: Vom Zündholz zum Großmarktbesitzer.

Der Güterwaggon im Wald – Legende oder Beginn einer Erfolgsgeschichte, die es ohne den Mut und Geschäftssinn der Urheber nicht gegeben hätte? Fortsetzung von Seite 1

Dabei reicht die Hamberger Historie noch sehr viel weiter zurück. Bereits 1866 starteten die Brüder Sebastian und Paul Hamberger mit der Produktion von Zündhölzern. Auch ihre Geschichte beginnt in Rosenheim. Das Geschäft lief gut, weshalb die Brüder bald expandieren sollten. Sebastian zog nach München und eröffnete dort 1908 seine eigene Firma. Sicherheitszündhölzer, Sturm- und Überall-Zündhölzer gab es im Kontor in der Orleansstraße 63. Drei Jahre später übergab Sebastian Hamberger an seine beiden Söhne Otto und Karl, die unter dem Namen Gebrüder Hamberger das Geschäft ausbauten. Doch bei Zündhölzern sollte es nicht bleiben. Mit dem Erwerb der königlich bayerischen Niederlagenrechte stiegen die Hambergers im selben Jahr in den Salzhandel ein. Abnehmer war, neben dem Einzelhandel, erstmals auch die Gastronomie. Das Sortiment wurde kontinuierlich erweitert. Kein Zufall also, dass sich im Lauf der Jahre ein Kolonialwarengroßhandel mit Lieferservice entwickelte. Und so rollten die Pferdewerke im Minutentakt ein und aus, Bestelllisten wurden laut verlesen und Angestellte rannten los, um die Ware zu besorgen.

1945 übernahm die nächste Generation: Diplom-Kaufmann Otto Hamberger junior trat als Gesellschafter in die Firma ein. Nach dem Tod der beiden Senioren übernahm er die Leitung und modernisierte das Geschäft nachhaltig. Pferdewerke wurden

immer mehr durch Kraftfahrzeuge ersetzt, bis sie schließlich ganz ausgedient hatten. Der Familienbetrieb setzte auf Tradition und pflegte die Beziehung zur Münchner Kundschaft. Doch die wurde immer anspruchsvoller. Deshalb reagierte Otto Hamberger Anfang der 1960er-Jahre auf die Cash&Carry-Welle mit den Plänen eines eigenen C&C-Warenhauses. Der große, moderne Neubau wurde 1964 direkt hinterm Ostbahnhof, in der Friedenstraße, eröffnet. Schon bald dachte man an Aus- und Umbau. Nach Otto Hambergers Tod sollte sein Schwiegersohn die Pläne des Unternehmers umsetzen und kurz darauf den Großmarkt übernehmen. Viele neue Ideen und Herausforderungen folgten: Was macht die Konkurrenz? Welche Auswirkungen hat das auf das Sortiment? Und kann man dem Preisdruck durch aufkommende

## 1965: Zu viel „Satisfaction“?

Drei Jahre nach Gründung der Rolling Stones feilte die Band im Sommer '65 an ihrem internationalen Durchbruch. Die ersten Nordamerika- und Europa-Tourneen standen bevor, und in Deutschland schnippte man noch wegen zu „Rote Lippen soll man küssen“. Ausgerechnet in Münster gaben

die Stones am 11. September 1965 ihr allererstes Deutschland-Konzert. Als „ungewaschene Höhlenmenschen“ angekündigt, kam die westfälische Stadt mit einem Schrecken davon, bevor die britischen Rocker nach Berlin und München weiterzogen. Für umgerechnet 3,50 Euro konnte man die „erbärmlich ein-



Discounters und Kettenstandhalten? Der neue Geschäftsführer, der als Diplom-Kaufmann und gebürtiger Hamburger frischen Wind ins Unternehmen brachte, handelte schnell und verpasste dem Großmarkt seine heutige Philosophie. Mit ihm kamen die Standorte Wittenberg und Bitterfeld hinzu.

Heute befindet sich Hamberger bereits in der fünften Generation. Neue, große Projekte wie Berlin wurden seitdem in Angriff genommen und umgesetzt. Drei Jahre nach Eröffnung ist die Berliner Filiale erfolgreicher Bestandteil des Familienunternehmens und mischt die hippe Gastro-Szene der Hauptstadt ordentlich auf. Vielleicht lesen sich Erfolgsgeschichten eben genau so: Durch Vertrauen und das richtige Gespür zur richtigen Zeit hat sich Hamberger zu einem modernen Trendsetter etabliert. Denn was heute neu ist, droht morgen bereits im Rausch der Medien unterzugehen. Der Wunsch nach Beständigkeit aber bleibt. Und der Güterwaggon in der Geschichte der Familie Hamberger? Der hat das Potenzial, ewig zu bleiben.



## 1964: Hamberger eröffnet C&C-Markt

Die Cash&Carry-Welle überrollte Deutschland Anfang der 1960er-Jahre und ersetzte alte Vertriebswege durch das clevere Prinzip „Barzahlen&Mitnehmen“. Auch das Familienunternehmen Hamberger erkannte den Trend und sprang auf den C&C-Zug, noch bevor der Großhändler sein Sortiment komplett auf Gastronomie umstellte. Der damalige Geschäftsführer Otto Hamberger jr. plante einen modernen Funktionsbau, der neue

Friedenstraße am Münchner Ostbahnhof eröffnet werden. Der Andrang war groß und der Kundenparkplatz heiß begehrt. Vor allem waren es Einzelhändler, die nach neuer Ware dürsteten, um ihre eigenen Regale zu füllen. Aber auch Kunden aus Gastronomie und Hotellerie mischten sich unter die Besucher. Eintritt erhielt man auch damals nur mit einem Gewerbeschein. Revolutionär war zudem die Tiefgarage, mit der Hamberger als erster deut-



Maßstäbe setzen sollte. Mit Hans von Peschke, der in München nur wenige Jahre zuvor mit dem Bau der Deutschen-Bank-Zentrale am Promenadeplatz sein Können bewies, holte sich Hamberger einen kompetenten Architekten ins Boot. Nach nur siebenmonatiger Bauzeit konnte der Großmarkt in der

schon Großmarkt bewies, dass er logistischen Herausforderungen beim Cash & Carry gerecht werden konnte. Auch Textilien, Papier-, Spiel- und Lederwaren bekamen ihre eigene Abteilung. An eine Kantine, die Kunden noch heute zum Verschnaufen und Stärken einlädt, wurde ebenfalls gedacht.

ANZEIGE

**Wenn Sie unter Verstopfung leiden...**  
Dann regeln Sie Ihren Stuhlgang mit dem vielbewährten **Brioni-Tee**. Ihr Wohlbefinden wird sich sofort bessern, denn **Brioni-Tee** ist zugleich Darmregulator und Schlackenreiniger. **Filterbeutel-Packung.**



## 1954: Rahn schießt!

„Tor! Tor! Tor! Tor! Tor für Deutschland!“ Das legendäre 3:2 über Ungarn. Die Deutschen sind Weltmeister.

Nur wenige Minuten zuvor hätte die Stimmung im Berner Wankdorf-Stadion am 4. Juli 1954 nicht angespannter sein können. Doch Torschütze Helmut Rahn kapultierte die Deutschen in eine neue Zeitrechnung. Der Titelgewinn, der oft als „die eigentliche Geburtsstunde der Bundesrepublik“ bezeichnet wird, löste einen Freudentaumel aus, der noch lange anhalten sollte. Nur sein Vater – nach dem Krieg aus Ungarn eingewandert – habe geweint, erinnert sich Joschka Fischer in einem Interview.

ANZEIGE

**UNDERBERG**  
bei Nervosität und Arbeitshast  
— entspannt und beruhigt —

Täglich **UNDERBERG** und Du fühlst Dich wohl!  
auf der Reise · bei kühlem Bier · vor und nach dem Essen