

# Brötchen im Verbund mit Bild und Bunte

Klaus Huckfeldt in Bottrop serviert zum Rührei mit Speck auch eine Morgenlektüre

afz | rh | Bottrop ■ „Eindeutig das Defizite ist gefragt, für Schnickschnack fehlt den Meisten der Sinn.“ Klare Worte findet der Bottroper Klaus Huckfeldt, wenn man ihn nach der typischen Kundschaft fragt. Zumindest, wenn es um das Frühstücksgeschäft geht, dreht sich alles um die Attribute „reichlich, schnell und lecker“.

Das Konzept für das morgendliche Geschäft ergibt sich aus der Lage unmittelbar am Rand der City. In der Zechensiedlung der Nachbarschaft wohnen heute zum großen Teil Rentner. Monteure und Handwerker, die auf dem Weg in die Innenstadt hier am frühen Morgen vorbeikommen, achten ebenfalls auf jeden Cent. „Da muss das Preis-Leistungsverhältnis im Lot sein“, erläutert der Meister, der auf der anderen Seite im Partyservice auch gern einmal etwas Nobles auftischt. Zwei verschiedene Paar Schuhe, wie er meint, sind diese beiden Sparten.

Als Renner schon ab sieben Uhr in der Früh unschlagbar ist die warme Fleischwurst, gern auch als doppelte Portion geordert. Wer mag und ein wenig mehr Zeit mitbringt, bekommt ein frisch zubereitetes Rührei mit oder ohne Speck – ein weiterer Renner neben den ebenfalls je nach Wunsch individuell belegten Brötchen. Dazu gibt es Milch, Kakao, Softdrinks oder Filterkaffee. „Der Bäcker nebenan hat es mit Kaffeespezialitäten probiert“, begründet Huckfeldt diese Getränkeauswahl, „aber für Latte Macchiato haben wir hier nicht die Lage.“

Dafür aber den Parkplatz vor der Tür, auf dem die Männer von den städtischen Reinigungsbetrieben ihren fahrbaren Untersatz ebenso problemlos abstellen können wie die Beamten der Feuerwehr oder der Polizei sowie Bus- und Bahnpersonal. „Entweder vor oder nach der Schicht ist Zeit für das



Klaus Huckfeldt und Verkäuferin Elke Zeil erfüllen jeden Morgen den Anspruch, eine quartierbezogene Kommunikations-Drehscheibe zu bieten. | Foto: rh

Frühstück“, charakterisiert der Meister die Gewohnheiten seiner morgendlichen Klientel.

Wenn der erste große Andrang vorbei ist, macht sich der Chef selbst auf den Weg in die zwei Autominuten entfernte

City. Dort zählen zahlreiche Firmen und Verwaltungen zu seinen Kunden – von Verdi bis zur Agentur für Arbeit reichen die Referenzen. Auch hier kann er mit ofenwarmem Fleischkäse oder frischer Fleischwurst punkten. Einmal im Monat stehen Lachsbrötchen zu einem besonders günstigen Preis auf der Angebotsliste. Dadurch bekommt der Frühstücksservice immer wieder einen neuen Impuls. „Aufschnittplatten sind hier weniger gefragt“, schildert der Lieferant, „es sei denn, in der Chef-Etage ist ein Arbeitsfrühstück angesagt.“

Der Kontakt zur Gewerkschaft brachte dem Meister noch ein weiteres, ausbaufähiges Arbeitsfeld ein. Wenn irgendwo gestreikt wird, muss auch ein Frühstück her. Denn die Devise „Ohne Mampf kein (Arbeits-)Kampf“ gilt im Revier nach wie vor. Damit niemand hungern muss und selbst bei Minustemperaturen eine wärmende Stärkung gewährleistet ist, hat sich Huckfeldt etliche Thermoboxen zugelegt, in denen er heiße Ware wie Frikadellen, Fleischwurst oder auch eine kräftige Suppe an den Ort des Geschehens transportieren und dort servieren kann. Generell gilt für den ideenreichen Fleischer: „Man muss mehr bieten als der Supermarkt nebenan und darf vor allem bei Sonderwünschen nicht ablehnen!“ Wohin ein guter Frühstücksservice führen kann, zeigt das weitere Angebot, das über den üblichen Partyservice der Fleischer hinausgeht. So organisiert Huckfeldt bei Bedarf komplette Firmenfeiern, Schützen- und Volksfeste – inklusive Festzelt, Fahrgeschäften und Live-Musik. Dazu rüstete er seine Wurstküche in eine Catering-Küche um, so dass die Produktpalette von der einzelnen Portion Rührei bis zur Komplettverpflegung eines Schützenfests reicht.

■ [www.partyservice-huckfeldt.de](http://www.partyservice-huckfeldt.de)