

12|06

Grenzgänger

Knödel als Marktlücke

Leonie Heilmann
Köchin



Text: Friederike Meyer
Fotos: Torsten Seidel



Goodbye Taschenrechner:

Mit Design2Cost-Lösungen von Nemetschek ermitteln Sie Ihre Kosten per Mausclick schnell und zuverlässig. Der TÜV SÜD hat die Mengenermittlung mit Allplan und Allright zertifiziert. Mehr Infos zu diesem einzigartigen Verfahren finden Sie unter www.design2cost.de

 DESIGN2COST

Planen. Bauen. Nutzen.

 NEMETSCHKE
BUILDING THE FUTURE

Leonie Heilmann

geboren 1967
verheiratet, zwei Kinder
lebt in Berlin

Ausbildung

1987-88 Stadt- und Regionalplanung,
Architekturstudium TU Berlin
1988-93 Architekturstudium, Pratt Institute,
New York; Bachelor of Architecture with honors
2002-04 Masterstudiengang Bühnenbild,
TU Berlin

Berufliche Stationen

1989 Architekturwerkstatt Pitz & Brenne, Berlin
1990 Architekturbüro Amtsberg & Partner,
München
1992-93 Redaktionsassistentin bei „Places“,
Magazin für Städtebau, New York
1995-96 Architekturbüro Finger, Berlin
1997-99 Architekturbüro Oefelein, Berlin
2000-02 Architekturbüro Finger, Berlin
zwischenzeitlich zahlreiche freiberufliche
Wettbewerbsteilnahmen
2001 Erwerb und Sanierung eines
Mehrfamilienhauses in Berlin-Friedrichshain
2005 Assistentin an der Schaubühne Berlin
seit 2005 Ladenausbau und Mitinhaberin von
„Leo Bettini“

www.leobettini.de

Selbstständig zu sein, davon hat Leonie Heilmann schon immer geträumt. Ein eigenes Architekturbüro, das hätte sie sich vorstellen können, oder als Bühnenbildnerin an der Schaubühne zu arbeiten. Doch dann hat sie sich einfach einen Laden eingerichtet, mit Tischen, Stühlen und einer Kühltheke. Zur Freude der Freunde der guten Küche. Denn dort rollt sie jetzt köstliche Knödel und hat Spaß daran, „einfach so im Teig rumzumatschen“, mindestens genauso viel wie damals beim Modellbauen in der Architekturschule in New York.

Leonie Heilmanns Arbeitstag beginnt morgens um acht. Mit ihrer Partnerin Bettina Heikaus schließt sie den Laden in der Mulackstraße in Berlin-Mitte auf, bindet sich eine weiße Schürze um und verschwindet hinter einem Bretterverschlag, der den Gastraum von der Küche trennt. Dann hackt sie Gemüse klein, brät Zwiebeln an, mischt Gewürze in gewürfeltes Weißbrot und vermengt alles zu einem acht Kilo schweren Klumpen Teig. Wenig später hat sie daraus etwa einhundert Knödel geformt und in der Kühltheke zu Pyramiden arrangiert. Mittags, wenn sich im Laden die Hungrigen aus den umliegenden Büros drängeln, versenkt sie die Knödel in heißem Wasser, arrangiert immer drei auf einem Teller, gibt Butter und Parmesan dazu und schickt sie zum Tisch. Die Handarbeit macht ihr Spaß. „Das ist richtig meditativ.“ Früher im Architekturstudium hat sie schließlich auch wahnsinnig gern Modell gebaut.

„Das ist richtig meditativ.“



Bald zwanzig Jahre ist das jetzt her. 1988 kam Leonie von Bayern nach Berlin, um Stadtplanung zu studieren. „Das hat mich einfach interessiert, ich wollte entwerfen.“ Der Massenbetrieb an der TU Berlin aber verdarb ihr schnell die Laune. „Hundert Leute in einer Entwurfsklasse, und ich hatte nicht mal einen richtigen Studienplatz“, resümiert sie die erste Richtungsänderung ihres Werdegangs: Auf einer Amerikareise verliebte sich die damals 21-Jährige in New York, schickte eine Bewerbung ans Pratt Institute, eine kleine, künstlerisch orientierte Architekturschule, und wurde genommen. In den USA zu studieren war für Leonie eine Art Heimspiel, denn ihre Eltern, beide Deutsche, lebten in New Jersey, als sie zur Welt kam. Fünf Jahre verbrachte sie in New York, studierte Architektur und verdingte sich nebenbei auf dem Farmers Market in Brooklyn als Obstverkäuferin. Sie bestreitet nicht, dass sie dabei ihre Liebe zum Kochen entdeckt hat. Denn das köstliche Gemüse, das sie abends mit nach Hause bekam, musste natürlich verarbeitet werden. Immer neue Rezepte habe sie sich ausgedacht.

Mit dem Studienabschluss in der Tasche kam sie zurück nach Berlin, um als Architektin zu arbeiten. Während der Jahre als freiberufliche Architektin in verschiedenen Büros kamen ihre Kinder Greta und James zur Welt. Nach erfolglosen Versuchen, sich mit einem Wettbewerbsgewinn selbstständig zu machen, stellte sie fest: Bauherrengespräche, Bauträgerverhandlungen sind nicht das, wovon sie geträumt hatte. Auch die Vorstellung, sich ein Leben lang



von Auftrag zu Auftrag hangeln zu müssen, klang grausig. Nein, frustriert sei sie nicht, ernüchert vielleicht wie so viele, die nach dem Studium merken, dass die Praxis anders aussieht. Trotzdem, Architektur würde sie wieder studieren. Sie sei ja gewarnt worden vorher, du wirst nie groß entwerfen können, hatten ihr Freunde gesagt. Aber mit 20 wolle man das ja nicht hören. Zum Glück. Sonst hätte sie am Ende noch vernünftig entschieden und vielleicht Betriebswirtschaft studiert. Dann doch lieber Architektur.

Mit 35, ihr Sohn war gerade ein halbes Jahr alt, begann Leonie ein weiteres Mal von vorn. Bühnenbild an der TU Berlin, ein zweijähriger Masterstudiengang für Architekten. Bühnenbild, eigentlich ein Kindheitstraum. Früher habe sie sich das nicht zugetraut, das Kreative, aber am Pratt Institute habe man diese Fähigkeit wunderbar aus ihr herausgekitzelt und ihr Selbstbewusstsein gestärkt. Als sie anschließend an der Schaubühne assistierte, musste sie sich eingestehen: „Es ist zu spät für mich. Ich bin aus dem Alter heraus, wo ich es nötig habe, mich noch mal langsam hochzuarbeiten.“ Schon allein ihrer Familie wegen sei der vergleichsweise schlecht bezahlte und zeitaufwendige Job am Theater ein Unding gewesen. „Und ewig Assistentin sein?“ Da war er wieder, der Wunsch nach Selbstständigkeit.

„Was können wir, was machen wir gerne, was gibt's noch nicht?“

Architektur, Bühnenbild, beim dritten Anlauf glaubte Leonie zu wissen, was das Richtige für sie war. Ganz allein allerdings wollte sie ihre Idee nicht verwirklichen. Als sie ihrer Freundin Bettina Heikaus vor genau zwei Jahren von einem eigenen Laden erzählte, war die sofort Feuer und Flamme. Als Fotokünstlerin stand Bettina vor einem ähnlichen Problem: Wer dankt und bezahlt ihre Kreativität? Die beiden begannen zu planen. „Eigentlich wollte ich ja ein Dessertrestaurant aufmachen. Weil ich so unglaublich gern Süßes esse.“ Das kannte Leonie aus den USA. In Deutschland aber, das fanden sie schnell heraus, braucht man eine Lizenz, muss Konditormeisterin sein, um außer Haus verkaufen zu können. Koch ist kein geschützter Beruf. „Komisch, oder?“ So fragten sich Leonie und Bettina: „Was können wir, was machen wir gerne, was gibt's noch nicht?“ und kochten sich gegenseitig Gerichte vor: Bettina produzierte Nudeln. Leonie kredenzte Knödel. Warum? An ihre Kindheit in Süddeutschland erinnert sie sich mit strahlendem Lachen, an die Ferien bei ihrer Großmutter in Südtirol, an die vielen Wanderungen und daran, wie sie eingekehrt sind in den Berggasthof der Verwandten, die so „großartig kochen“. Selbstverständlich dampften dort immer Knödel auf dem Tisch, mit Butter und Parmesan – in der Gegend eine Spezialität.

Ein dreiviertel Jahr tüftelten die künftigen Köchinnen am Konzept, überlegten, in welchem Bezirk sie ihren Pasta-Knödeladen eröffnen sollten, wie er innen aussehen könnte. Leonie realisierte ihren ersten Ladenausbaubau unter



der Prämisse einfach und bezahlbar. Wie ein moderner Heuschaber wirkt die Bretterwand, die den Gastraum von der Küche trennt. „Wir wollten uns nicht direkt auf die Finger gucken lassen, aber auch nicht komplett hinter der Wand verschwinden.“ Weiße Holztische und Hocker stehen auf kahlem Estrichboden, unter den hölzernen Wandregalen gefüllt mit Öl- und Weinflaschen aus der Toskana und selbstgemachtem Pesto stapeln sich Mehlsäcke. „Ich glaube, die Leute kommen auch, weil der Laden so aussieht wie er aussieht.“ Am Wochenende sind viele Familien da, für die Kinder gibt's Platz zum Spielen. Ihre eigenen fänden es überdies großartig, dass Mama einen Laden hat mit einer Kaufmannswaage, sagt Leonie und schickt die Erklärung für ihr Glück hinterher: „Wenn sich Michael nicht um die Kinder kümmern würde, könnte ich das hier nicht machen.“ Ihr Mann ist Kanadier und arbeitet freiberuflich als Komponist und Musiker.

Kochen sei besser als Planen, wo man sich mit Bauherren oder Projektträgern herum-schlagen müsse, wo es um viel, viel Geld gehe, meint Leonie, eine überschaubare Angelegenheit. Jeden Tag entstünde ein frisches Werk, der Kunde zahle sofort und komme wieder, wenn es gut war. Das Gefühl, gelobt zu werden, ist wichtig für sie. „Knödel sind

„Ich bin aus dem Alter heraus, wo ich es nötig habe, mich noch mal langsam hochzuarbeiten.“

echt 'ne Marktlücke. Die Leute in Berlin kennen das nicht.“ Mehrere Sorten stehen auf der Speisekarte. Zum Beispiel Knödel mit Pilzen, Käse, Spinat oder mit getrockneten Tomaten und Mozzarella. Das Lieblingsgericht der Kunden? „Der Pilzknödel. Der ist immer weg.“ Saisonal gibt es auch Bärlauch und Rote-Beete-Knödel. Die hätten eine super Farbe. Kochen sei etwas Optisches. „Man muss kreativ sein, um gut kochen und kredenzen zu können, so dass es anspricht.“

Dass es mit dem Dessertrestaurant nicht geklappt hat, darüber ist Leonie jetzt, ein Jahr nach der Eröffnung von

„Man muss kreativ sein,
um gut kochen und
kredenzen zu können,
so dass es anspricht.“



Leo Bettini, sogar ein bisschen froh. „Ich esse so gern süße Sachen, ich wäre bestimmt schon kugelrund.“ Ob sie allerdings in einem Jahr immer noch selbst jeden Knödel rollen will, bezweifelt sie. Ein Restaurant kann sie sich vorstellen, mehr Catering. Und vielleicht wird ja Leo Bettini auch zum Label. Die Visitenkarten, die ihre Cousine entworfen hat, lassen sich zu einem Memory zusammenstellen, und „Leo Bettini“, was in der Toskana ein häufiger Männername ist, könnte auch auf Karten oder T-Shirts stehen.

Abends um sieben, wenn die anderen Restaurants in Berlin-Mitte ihre ersten Gäste empfangen, geht bei Leo Bettini die Kühltheke aus. Ein Elf-Stunden-Tag liegt dann hinter Leonie Heilmann und Bettina Heikaus. So geht das sechs Tage die Woche. Eigentlich auch nicht anders als im Architekturbüro. Oder? Leonie nickt. „Klar, aber...“, kurze Pause: „meins“.

Rote-Beete-Knödel

Ein Rezept von Leo Bettini

Zutaten

250 g Weißbrot
2 Eier
100 ml Milch
500 g Rote Beete
80 g Butter
Petersilie
Kümmel
Mehl
Semmelbrösel
Parmesan

250 g Weißbrot würfeln, zwei Eier mit 100 ml Milch verquirlen und über die Brotwürfel gießen, salzen und pfeffern und zu Knödelmasse verarbeiten.

500 g Rote Beete schälen und würfeln (Handschuhe!), mit einer gehackten Zwiebel und zwei Knoblauchzehen in ca. 80 g Butter weich dünsten.

Die Rote Beete mit etwa einer Hand voll gehackter Petersilie, etwas Kümmel und einer Hand voll Mehl zu der Knödelmasse geben und darunter mischen. Sollte die Masse zu feucht sein, Semmelbrösel dazugeben.

Etwa acht Knödel formen, in siedendem Salzwasser ca. 10 min ziehen lassen, mit gebräunter Butter und Parmesan servieren.

