

ich auch nicht mit Genuss und Entdeckerfreude durch einen Buchladen streifen“, so Martina Tittel, Inhaberin von Berlins ältester Buchhandlung, der Nicolaischen Buchhandlung, und Vorsitzende des Handelsausschusses der IHK Berlin. „Wir werden uns verändern müssen. Vermutlich werden eher kleine und mittlere Läden überleben, wenn sie sich wandeln ins Kinderspiel- und Geschichtenparadies, in den Treffpunkt Buch.“

So einen Treffpunkt haben Nina Müller und Marcin Piekoszewski schon geschaffen. Die Sanderstraße in Neukölln gehört sicherlich nicht zu den La-Lagen in Berlin, aber mit ihrer deutsch-polnischen Buchhandlung „buchbund“ haben sie eine Nische gefunden. Ihre Lesungen und Diskussionen zu aktuellen gesellschafts- und kulturpolitischen Themen haben ihnen den Ruf einer unabhängigen Konkurrenz zum offiziellen Polnischen Kulturinstitut eingebracht („taz“). Als kulturelle Institution weit über den Kiez hinaus versteht sich auch die „Autorenbuchhandlung“ am Savignyplatz. Marc Iven, der den 1976 gegründeten Laden gemeinsam mit Joachim Fürst vor zehn Jahren übernahm, meint: Das Buch sei ein Kulturgut, keine „Stapelware“.

Kein Wunder, dass Buchhändlerkarrieren oft von Quereinsteigern unternommen werden, wie Johanna Hahn vom Börsenverein weiß. Die Berufswahl erfordert eben eine bestimmte Sensibilität gegenüber der „Ware“. Auch die klassische duale Ausbildung zieht wieder an – aktuell lernen 44 junge Menschen in Berlin Buchhändler. Christiane Schulz-Rother von der Tegeler Bücherstube, als Ausbildungsunternehmen von der IHK ausgezeichnet, glaubt an die stationären Geschäfte und hat deswegen weitere Läden übernommen. Der Abgesang auf den Buchhandel lässt sie kalt. Bekanntlich leben Totgesagte eben länger.

#### RUND UMS LESEN

Zum Welttag des Buches am 23. April bietet die Branche zahlreiche Aktionen, u. a. lädt der Börsenverein zum #verlagebesuchen ein.

#### WETTBEWERB

## Wer hat den grünsten Firmengarten in der Stadt?

Berlin gehört zu den grünsten Metropolen weltweit. Durch eine wachsende Bevölkerung wird es komplexer, den Stadtraum attraktiv zu gestalten. Grün- und Naturflächen sind insbesondere für ein gesundes Stadtklima wichtig. Vermehrt erfüllen diese Flächen schon heute verschiedene Funktionen. Sie dienen nicht nur einem ästhetischen Anspruch, sondern werden für die Erholung, als Biotop, als Anbaufläche, für die Umweltbildung oder für soziale Aspekte genutzt. Dieser Trend setzt sich fort – auch auf Betriebsflächen.

So erkennen Unternehmen zunehmend die Vorteile einer grünen Arbeitsumgebung. Um diese Flächen geht es beim zweiten Berliner Wettbewerb „Firmengärten“, der von einem Bündnis aus Partnern, darunter IHK Berlin, ausgelobt wird. Gesucht werden grüne Oasen in Unternehmen, die unabhängig von ihrer Größe und Branche von der



bepflanzten Ecke bis zum durchgängig gestalteten Firmenareal reichen können. So urban wie Berlin ist, soll der Wettbewerb zeigen, wie individuell Unternehmen ihre Eingangs- oder Aufenthaltsbereiche, Atrien, Hinterhöfe, Vor- und Dachgärten, Terrassen oder ganze Firmenareale gestaltet haben. Ziel ist es, das Grün-Engagement der Unternehmen in der Öffentlichkeit besser bekannt zu machen und zum Nachahmen anzuregen. Denn Firmengärten rechnen sich nicht nur für die Umwelt, sondern binden Mitarbeiter, fördern die Gesunderhaltung und verbessern das Unternehmensimage. Alle eingereichten Projekte werden durch eine Jury prämiert. < BRNDT

#### INFORMATIONEN UND BEWERBUNG

Unternehmen können sich vom 16. April bis zum 30. Juni online unter [www.firmengaerten-berlin.de](http://www.firmengaerten-berlin.de) bewerben.

#### BEST BEEF EDELFLEISCH

## Beste Fleischtheke ist in Berlin

Vielen Fleischliebhabern ist nicht nur wichtig, dass sie ein gutes Steak auf dem Teller haben, sondern sie möchten auch wissen, wo es herkommt und wie das Tier gelebt hat. Stefan Voelker, Inhaber der Berliner Fleischerei Best Beef Edelfleisch, schwört auf Aufzuchtmethoden, die weit über dem Bio-Standard liegen, und auf altbewährte Reifemethoden – Qualität steht an erster Stelle.

Nun holte er für seine Steaks, Braten und Wurstspezialitäten, die er im

„nah und gut/Delikatessen Discounter“ in der Güntzelstraße in Wilmersdorf verkauft, die Krone als deutschlandweit beste Fleischtheke.

Die Prämierung erhielt Best Beef Edelfleisch zum Abschluss des 26. Fleischkongresses in der Kategorie Supermärkte bis 1.500 Quadratmeter. Im Wettbewerb um Deutschlands beste Fleischtheke hatten es zwölf Teams in vier Kategorien ins Finale geschafft, insgesamt waren 300 Branchenvertreter angetreten. < BW