

HANDEL *Trotz schwieriger Zeiten alles in Butter*

Lange Tradition. Geschäftsführer Michael Lindner in der Filiale am Bahnhof Lichtenfelde. Seit 1998 ist das Unternehmen auch in Hamburg vor Ort.

Foto: Thilo Rückes

## Bulette vom Feinsten

Angefangen hat Butter Lindner als Marktstand in Spandau. Heute ist das Unternehmen der Delikatessenhändler der Stadt. Doch die „Butter“ im Namen soll verschwinden

VON DAGMAR ROSENFELD

Im Treppenhaus, zwischen Empfang und Chefetage, ist die Geschichte von Butter Lindner ausgehängt. Stufenweise erzählen rotgerahmte Fotografien in Schwarz-Weiß von dem Marktstand, mit dem 1950 alles anfang bis hin zur Eröffnung des 36. Feinkostgeschäfts in Berlin. Es ist die Geschichte über ein Berliner Familienunternehmen, das es geschafft hat, sich in einer Branche zu behaupten, die seit Jahren von Preiskämpfen und Verdrängungswettbewerb bestimmt wird.

Wie die Lindners das hinbekommen haben? „Weder unter mir, noch unter meinem Vater hat es gigantische Wachstumsphasen gegeben. Wir sind in kleinen, sicheren Schritten größer geworden“, sagt Unternehmenschef Michael Lindner. Wenn es richtig viel war, dann seien drei neue Läden im Jahr dazu gekommen. Es habe aber auch Jahre gegeben, in denen „wir einfach alles so gelassen haben, wie es ist“, sagt er.

Sie ist eben bodenständig geblieben, die Familie Lindner. Manchmal mussten sie zu ihrem Unternehmensglück sogar gezwungen werden: Denn hinter entscheidenden Schritten zum Erfolg stand nicht immer eine ausgeklügelte Wachstumsstrategie, sondern es waren ganz einfach äußere Umstände, die diese Schritte nötig machten.

Zum Beispiel hat Firmengründer Robert Lindner 1964 seinen ersten Laden nur eröffnet, weil der Wochenmarkt in Spandau geschlossen wurde. Jahrelang hatte er dort an seinem Stand mit der

rot-weiß gestreiften Dachplane und der polierten Glasvitrine Butter, Käse und Milch verkauft. Hatte sich in der Zeit einen festen Kundenstamm aufgebaut, den er nicht verlieren wollte. Also wurden er und seine Molke-reiprodukte sesshaft, auf 40 Quadratmetern in der Pichelsdorfer Straße. Und wie es sich für ei-

### Rasanten Wachstum ist nichts für Lindner

nen Familienbetrieb gehört, so traf man dort drei Generationen der Lindners hinter der Theke an: Die Großmutter machte genauso mit wie Lindner-Sohn Michael, der sich im Geschäft seines Vaters mit 13 Jahren sein erstes eigenes Geld verdiente.

Aus diesem einen Laden ist ein mittelständisches Unternehmen geworden, das heute rund 500 Mitarbeiter beschäftigt, darunter 60 Auszubildende. Nach fast 50

Jahren hat sich Michael Lindner auch aus Berlin herausgetraut: 1998 eröffnete die erste Butter-Lindner-Filiale in Hamburg. Mittlerweile gibt es in der Hansestadt acht Lindner-Geschäfte, auch im Alsterhaus ist der Feinkosthändler mit einem Shop vertreten.

Und Hamburg soll nicht die letzte Stadt bleiben, die Michael Lindner mit seinen Produkten beglücken will. Wo genau es hingehen wird, darüber schweigt der Unternehmenschef. Genauso wie über Umsatzzahlen. Dafür kann er stundenlang übers Essen reden.

Lindner hat seine ganz eigenen Vorstellungen von Feinkost. Feine Kost, das sind nicht nur Kaviar, Trüffel und Hummerschwänze. Das sind auch Buletten und Kartoffelsalat. Es komme eben nur auf die Zutaten an, „die müssen qualitativ vom Feinsten sein“, sagt er.

Deswegen arbeitet Butter Lindner seit je her nur mit ausgewählten Lieferanten zusammen. Seit Firmengründer Robert Lindner

seinen ersten Marktstand eröffnet hat, kommt die Butter - die in den Lindner-Läden bis heute vom Block geschnitten wird - von einem landwirtschaftlichen Betrieb in Schleswig-Holstein. Dort wird sie immer noch nach althergebrachter Art im Butterfass hergestellt. „Das Butterdrehfass wird nur noch für uns genutzt, ansonsten würde diese Konstruktion schon längst im Museum stehen“, sagt Michael Lindner.

Doch an Tradition festzuhalten, ist manchmal nicht einfach. Viele der kleinen Betriebe, mit denen die Lindners zusammengearbeitet haben, gibt es nicht mehr. Sie mussten schließen, weil sich ihr Handwerk nicht mehr gerechnet hat. Und so waren es auch hier wieder einmal die äußeren Umstände, die das Unternehmen Lindner zum Wachsen zwangen: Lindner stieg in die Lebensmittelherstellung ein. 2003 wurde auf dem Firmengelände in Berlin-Lichtenfelde eine Großküche gebaut.

Zunächst arbeitete hier nur ein Koch und nur ein Produkt wurde gefertigt: der Landrahm. Jetzt sind es 13 Köche, die täglich hunderte von Buletten kneten, formen und braten, die Salate anrichten und neue Kreationen erproben.

Michael Lindner hat in all den Jahren an der Unternehmensspitze allerdings gelernt, dass auch der Zeitgeist seinen Tribut fordert. Das fängt im Kleinen bei der Zusammenstellung des Sortiments an: Wo früher in der Wurst-

### Feinkost ist mehr als Kaviar und Trüffel

theke westfälischer Knochen-schinken und Ammerländer gelegen haben, sind jetzt Serrano- und Parmaschinken ausgestellt. „Geschmack ändert sich“, sagt Lindner. Manchmal so sehr, dass es mit ein paar Veränderungen im Angebot nicht getan ist. Deswegen geht Lindner jetzt an den Firmennamen ran - das „Butter“ soll verschwinden. „Butter, das stand in der Nachkriegszeit für Wohlstand und eine gute Küche, heute schränkt uns dieses Wort im Firmennamen zu sehr ein“, sagt Lindner. Als sie 1998 nach Hamburg expandierten und Personal suchten, bekamen sie auf ihre geschalteten Anzeigen kaum Resonanz. Weil die Leute dachten, Butter Lindner sei kein Feinkosthändler, sondern ein Molkeereibetrieb. Das soll nicht noch einmal passieren. „Auch wenn sich der Name ändert, die Qualität bleibt gleich“, verspricht Michael Lindner.

#### DAS UNTERNEHMEN

### 55 Jahre Tradition

1950 eröffnete Robert Lindner seinen ersten Marktstand in Berlin, dort verkaufte er **Milch, Butter und Käse**. 1964 folgte das erste Ladengeschäft. Noch heute ist Butter Lindner mit mobilen Verkaufswagen unterwegs. Den Kern des Geschäfts ma-

chen aber die 44 **Lindner-Shops** aus, 36 davon in Berlin und acht in Hamburg. Seit 1981 führt Michael Lindner, ältester Sohn von Robert Lindner, die Geschäfte. Das Unternehmen beschäftigt rund **500 Mitarbeiter**, darunter 60 Auszubildende. Jeder

Lehrling mit gutem Abschluss wird übernommen. Das Lindner-Sortiment umfasst **900 Stammartikel** und 150 saisonale Produkte. Umsatz- und Gewinnzahlen veröffentlicht das Unternehmen nicht. dro

