



## Ein Burger-Laden, der keiner ist

Ungleiches Trio bringt amerikanisches Flair in die Wernigeröder Burgstraße

Ein Rückkehrer, ein Zugezogener und einer, der irgendwie von beidem etwas ist, starten in Wernigerode mit einer Geschäftsidee durch. Sie setzen auf Burger, Pommes und Co. – die mit Fast Food so gar nichts zu tun haben.

Von Sandra Reulecke  
**Wernigerode** • Von wegen kleine Brötchen – Bäckermeister Karsten Kräcker schmiedet große Pläne. „Wir haben den Traum, zu expandieren. ‚Mampfy‘ soll eine Kette werden.“ Der erste wurde gerade in der Burgstraße in Wernigerode eröffnet.

Interieur wie Speisekarte muten amerikanisch an. Serviert werden Burger, Pommes, und Co. Kein Fast Food, wie Peter Fissel betont. „Burger-Laden ist schon fast ein Schimpfwort für uns“, betont der Koch. „Wir nutzen qualitative, nachhaltige und nach Möglichkeit heimische Produkte, bereiten sie hochwertig zu und präsentieren sie einfach.“ Auf Tablett oder in Blech-Eimerchen. Es darf mit den Händen gegessen werden – Küchenrollen stehen auf jedem Tisch. Ein Kontrast zu den Restaurants, in den Fissel bisher gearbeitet hat.

Wer seinen Lebenslauf hört, kann kaum glauben, dass der Zwei-Meter-Mann erst 29 Jahre alt ist: Kochlehre in Wiesbaden, Stationen in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie in Düsseldorf und Frankfurt, Wohnsitz in Mainz. „Ich habe einige Jahre für Tim Mälzer gearbeitet“, erzählt Peter Fissel bescheiden in einem Nebensatz. Bis zum Küchenchef hat sich der gebürtige Wernigeröder bei dem Fernsehkoch hochgearbeitet, zwei Restaurants mit ihm eröffnet.

Nun ist Fissel wieder in der Heimat, zog vor einem Jahr mit seiner Partnerin nach Wernigerode. „Ich habe mich genug in Großstädten ausgetobt und wollte zur Ruhe kommen.“ Und er hatte die Idee im Gepäck, sich selbstständig zu machen. „Mit der Familie im Hintergrund, das ist wichtig.“ Von den Plänen erzählte er seinem neuen Chef, Karsten Kräcker.

Dieser hatte ohnehin Lust auf ein neues Projekt in seiner Wahlheimat. „Ich bin auch so etwas wie ein Rückkehrer – in zweiter Generation“, berichtet der 55-Jährige augenzwinkernd. Sein Vater, ebenfalls ein



Peter Fissel, Karsten Kräcker und Jonas Dreher (von links) setzen auf Burger – das Dreiergespann hat das Restaurant „Mampfy“ in der Burgstraße in Wernigerode eröffnet. Foto: Sandra Reulecke

### Zurück in den Harz

43 Anfragen sind 2018 von Rückkehrern bei der **Willkommen-sagentur „Zuhause im Harz“**, einer Abteilung des Landkreises, eingegangen. Ebenso viele wie im Jahr zuvor. Oft handelt es sich um Paare oder Familien, informiert Anja Ulrich von der Agentur. **Das Durchschnittsalter liegt bei 30 bis 40**, es sind aber auch Rentner darunter. Mit 60 Prozent

überwiegt der Frauenanteil. „Insgesamt sind die Rückkehrer **sehr gut ausgebildet/qualifiziert**, haben oft das Großstadtleben satt und sehnen sich nach Ruhe, Familie, Freunden und schätzen die Nähe zur Natur im Harz.“ Viele haben in Metropolen wie Berlin und Hamburg beziehungsweise den alten Bundesländern gelebt.

**Rückkehrertag:** Wer mit dem Gedanken spielt, in den Harz zurückzukehren, sollte sich **Donnerstag, 27. Dezember**, vormerken. Von 10 bis 13 Uhr findet im **Rathaus Wernigerode** der erste Rückkehrertag statt. Rückkehrwillige und Pendler können bei dieser Messe mit **mehr als 40 Arbeitgebern aus dem Landkreis** ins Gespräch kommen.

„Das Ziel des Aktionstages ist es, den Landkreis Harz als attraktiven Arbeits- und Lebensraum zu präsentieren“, so Anja Ulrich. Es gibt Informationen zu **beruflichen Perspektiven, Wohnungsmarkt, Kinderbetreuung** oder Freizeitbeschäftigung.

Mehr Infos unter: [www.zuhause-im-harz.de](http://www.zuhause-im-harz.de)

Bäcker, wurde 1934 in Halberstadt geboren und floh 1957 in die BRD.

1996 entschied Karsten Kräcker, mit seiner Frau nach Wernigerode zu ziehen, um hier ein Geschäft zu eröffnen. Sie kauften das Haus in der Burgstraße. Mittlerweile gehören das Schlemmercafé, die Schlossterrassen und das Brauhaus zum Portfolio. Kräcker war es auch, der einen weiteren Partner ins Boot holte: Jonas Dreher.

### Geschäftsidee im Urlaub

Der 33-Jährige ist in der Nähe von Braunschweig aufgewachsen und über Umwege zur Gastronomie gekommen – dank eines Lissabon-Urlaubs 2016. „Da habe ich zum ersten Mal Pulled Pork gegessen.“ Der Geschmack des zarten, saftigen Schweinefleisches mit der rauchigen Note hat ihn umgehauen, schwärmt er. Zurück in seiner

Wernigeröder Studentenbude – nach LKW-Mechaniker-Lehre und nachgeholtem Abitur hat Dreher ein BWL-Studium begonnen – recherchierte er über die zeitaufwendige Zubereitungsart. Er hat einen kleinen Räucherofen gekauft und zu experimentieren begonnen. „Die Nachbarn habe ich wegen des Geruchs mit Fleisch und Pommes bestochen“, berichtet er lachend.

Ihm kam die Idee, selbst hergestelltes Pulled Pork aus einem Food-Truck heraus bei Firmen- und Stadtfesten zu verkaufen. Die Sache hatte nur einen Haken – als Student reichten seine Finanzen trotz zwei Nebenjobs nicht aus. Weder Konzept noch Name seiner Geschäftsidee, „Mampfy“, kamen bei den Banken gut an, berichtet er lachend. Mit Hartnäckigkeit gelang es Dreher dennoch, einen Truck zu kaufen. Die Brötchen für das

hochwertige Fast Food hat er bei Karsten Kräcker backen lassen, so lernten sie sich kennen.

Bei den ersten Treffen stellten die drei Männer schnell fest, dass sie mehr als die Körpergröße – der Kleinste von ihnen ist 1,98 Meter – verbindet. Sie haben das Restaurant Kanapee in der Burgstraße übernommen, umgebaut und nach ihren Vorstellungen gestaltet.

### Leidenschaft statt Lehre

Bei den Gästen kommt der Burger-Laden der anderen Art gut an, „nicht nur bei Jüngeren“, berichtet Fissel. Selten gebe es Kritik an den Preisen – durchschnittlich acht bis zehn Euro pro Burger. „Der Trend geht dahin, dass die Leute Essen mehr schätzen und bereit sind, dafür mehr auszugeben“, sagt der Koch. „Das gelingt aber nur, wenn man gute Qualität anbietet“, ergänzt Jonas Dreher, der

ebenfalls am Herd steht. Dass er das nicht gelernt hat, ist für den Profi kein Manko. „Leidenschaft kann eine fehlende Kochlehre wettmachen“, so Fissel.

Auch die Angestellten müssen keine Gastronomie-Ausbildung haben, sondern hinter dem Konzept stehen und Spaß am Job haben, sind sich die drei Chefs einig. Sechs Mitarbeiter sind es aktuell, zwei von ihnen waren schon im Kanapee angestellt. Fachkräftemangel, wie er in der Branche üblich ist, betrifft das „Mampfy“ bisher nicht. „Unser Vorteil ist, dass wir ein frisches, modernes Konzept haben. Die Leute haben Interesse, für uns zu arbeiten“, sagt Fissel. Die Aufgabengebiete im „Mampfy“ seien vielfältig: es ist zugleich eine Cocktailbar samt Biergarten, es gibt Catering, Food-Truck-Service und einen separaten Saal für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen.