

Quelle: <http://www.tagesspiegel.de>

Online Spezial

Sonderthemen



Der Tagesspiegel - gedruckte Ausgabe

Backen nach Erfolgsrezept

Tim Coughlin importierte kanadische Küche und bringt Unternehmer zusammen

Berlin. (29.04. / ts) Seine Mutter ist Schuld. Sie zeigte dem kleinen Tim vor vier Jahrzehnten, wie man typisch nordamerikanische Köstlichkeiten wie Brownies, Muffins oder den extra schokoladigen Chocolate Cake backt. Inzwischen hat es Tim Coughlin dank der Rezepte seiner Mutter weit gebracht: Der einstige Hobbybäcker aus einem Dorf im Bundesstaat Ontario ist heute ein gestandener Geschäftsmann mit 60 Angestellten, Herr über ein kleines kanadisches Kulinar-Imperium mitten in Berlin.

Der 47-Jährige betreibt ein Restaurant am Winterfeldtplatz („Tim’s Canadian Deli“), zwei Cafés in Adlershof und an der Humboldt-Universität, und mit den Süßwaren aus seiner Bäckerei in Weißensee beliefert er inzwischen rund 100 Kunden, vom KaDeWe über Butter Lindner bis hin zu etlichen Szene- Cafés. Kürzlich flatterte sogar eine Anfrage aus Österreich auf seinen Schreibtisch. „Die wollen unsere Backwaren palettenweise“, erzählt der jugendlich wirkende Unternehmer in seinem Schöneberger Büro und klingt dabei, als ob er es immer noch nicht ganz glauben kann, wie gut das Geschäft läuft.

Auf einem Tisch gegenüber steht ein Dutzend Pappschachteln mit dem kanadischen Ahornblatt drauf: Testpackungen für die neuen Mini-Brownies, an denen Tim Coughlin gerade arbeitet. Der kunstvoll gestalteten Verpackung sieht man an, dass Coughlin nicht nur vom Backen etwas versteht, sondern auch vom Marketing. In Kanada, wo er bis vor 15 Jahren lebte, arbeitete er in der Werbebranche. Als eine Rezession ihm das Leben zunehmend schwer machte, kam er nach Europa und wollte eigentlich nach Frankreich, vor allem zum Ski fahren. Auf dem Weg dahin machte er Station in Berlin, fand schnell neue Freunde und beschloss, zu bleiben.

Er schlug sich als Lehrer für Wirtschaftsenglisch durch und backte nebenbei für Freunde. Irgendwann wurde ein Café-Betreiber auf sein Talent aufmerksam, nach etlichen bürokratischen Hürden gab’s die erste Genehmigung zum Muffin-Verkauf.

Der Weg zur eigenen Backstube war von weiteren bürokratischen Hürden gepflastert, aber Tim Coughlin ist keiner, der schnell aufgibt. Seit zehn Jahren nun darf er nicht nur verkaufen, sondern selbst backen. Inzwischen beschäftigt er dafür zwei Meister und ausgebildete Gesellen und kümmert sich mehr ums Management und um die Entwicklung neuer Ideen. Trendsetter war er von Anfang an. „Als ich das Restaurant aufmachte, gab es in Berlin so gut wie keine Pancakes im kanadischen Stil – dick, mit Obst, Blaubeeren und Ahornsirup drauf. Es gab außer klassischem Rührei kaum Eiergerichte. Und gute Spare Ribs oder Club Sandwiches bekam man auch nicht.“

Neben seiner Arbeit legt Tim Coughlin großen Wert auf gesellschaftliches Engagement. Sein Unternehmen fördert seit Jahren die Hilfseinrichtungen für Kinder in Notlagen „Wildwasser“ und „Subway“ und unterstützt eine musikalisch ausgerichtete Schule in Mitte. Besonders erfolgreich war Tim Coughlins Einsatz für die deutsch-kanadischen Wirtschaftsbeziehungen. Mit ein paar anderen Unternehmern gründete Tim Coughlin vor drei Jahren den deutsch-kanadischen Business Club, der sich um den Austausch zwischen Firmen aus beiden Ländern bemüht.

Inzwischen hat der Club 400 Mitglieder, von Mitarbeitern großer Konzerne wie Alcan oder Bombardier bis hin zu kleinen Ein-Mann-Unternehmen. Schirmherr ist der kanadische Botschafter. Vier Mal im Jahr veranstaltet der Club gemeinsam mit der kanadischen Botschaft gut besuchte Business Luncheons, bei denen hochkarätige Gäste wie kanadische Regierungsvertreter oder Nationalbank-Manager sprechen. Dazu kommt ein regelmäßiger Stammtisch für Unternehmer – natürlich in Tim's Canadian Deli.

Tim Coughlins Mutter Flora Jane übrigens hat es inzwischen auch in Berlin zu einer gewissen Berühmtheit gebracht. Im KaDeWe werden Apple Pies und Cherry Pies à la Tim unter dem Namen „Flora Jane“ angeboten. *Lars von Törne*

Mehr im Internet: <http://www.tim-in-berlin.de> -- <http://www.dk-bc.de>

Ende des Artikels