

# Stullen fürs Kanzleramt

Mit seinem „Schnittenschlitten“ bringt Jörn Persicke belegte Brote zur Politprominenz. Die besten Kunden sind die Grünen

VON ANNA BRÜNING

Sie fahren durch vollgestopfte Straßen, über Schleichwege oder die Promenaden im Regierungsviertel entlang. Hauptsache, die Butterstullen kommen pünktlich an, ob mit Lade-Fahrrad oder Dreirad-Auto. Vor allem Politiker gehören zur Kundschaft des Catering- und Gastronomiebetriebs „Butterstulle“. Auf diese gut beschäftigte und gut zahlende Kundengruppe hat sich Butterstullenmacher Jörn Persicke spezialisiert.

Seinen Betrieb in der Marienstraße in Mitte hat der 42-Jährige im Jahr 2000 eröffnet. Die damalige Aufwertung der Straßenzüge rund um das Regierungsviertel hatte ihn angezogen. Häuser wurden saniert, viele Bundestagsabgeordnete zogen von Bonn nach Berlin und wohnen und arbeiten seitdem in der Gegend. „Damals machten hier schicke neue Läden auf“, sagt der gelernte Hotelfachmann. Viele Lokale eröffneten, die auf den rheinländischen Geschmack zugeschnitten waren. Ob in der Ständigen Vertretung, dem Piccolo und dem Kölschen Römer – plötzlich wurde überall Kölsch ausgeschenkt.

„Wir wollten dem Rheinischen etwas entgegensetzen, um aufzufallen. Einen typischen Berliner Na-



men finden. Das war die Geburtsstunde der Butterstulle“, sagt Jörn Persicke, der in Lichtenberg aufgewachsen ist und heute in Rosenthal lebt. Etwas Bodenständiges sollte es sein. Garnelen oder Edelspeisen gibt es bei ihm nicht. Sein Catering-

sortiment ist dafür bio und regional. „Deshalb sind die Grünen auch unsere besten Kunden“, sagt Jörn Persicke. Doch die Qualität seines Essens habe sich schon längst auch bei den anderen Parteien herumgesprochen.

Außer Abgeordneten oder Parteiversammlungen beliefert Jörn Persicke häufig das Bundespresseamt, Firmen oder sogar das Bundeskanzleramt. Doch nicht nur aus der Politik kommt Kundschaft, auch Schauspieler wie Nina Hoss, Matthias

Schweighöfer oder Ben Becker wurden schon vom Stullenladen verköstigt. „Die mögen uns, weil wir einfache Speisen anbieten, aber dabei viel Liebe fürs Detail und die Qualität zeigen“, sagt Jörn Persicke. So kann man sich zum Beispiel Lunchpakete liefern lassen, die mit zwei Butterstullen, einem Getränk, etwas Obst, einem Müsliriegel und Salat bestückt sind.

Angefangen hat Persicke im Einmannbetrieb, heute hat er 20 freie und feste Mitarbeiter, die Tagessuppen kochen, Wurstbrote schmieren und diese in alle Bezirke ausliefern. Zum Betrieb gehören mittlerweile auch ein Bistro und ein Feinkostladen. Die 2 000 Stullen, die die Fahrer pro Tag ausliefern, sind mit Salami, Schinken, Lyoner, Brie, Tomate-Mozzarella oder Ziegenfrischkäse belegt. Auch für Vegetarier gibt es eine große Auswahl. Man kann sich Salate, Suppen oder Spieße bringen lassen.

Und wenn es sein muss, fährt der Chef auch mal schnell selbst mit dem Lade-Fahrrad los.

**Der Chef** liefert manchmal auch persönlich aus: Jörn Persicke von der „Butterstulle“ versorgt die Abgeordneten im Regierungsviertel mit Schnittchen.

BLZ/GERD ENGELSMANN

**Butterstulle:** Marienstr. 25, Mitte, Öffnungszeiten Bistro Mo-Fr 8–18, Sa 9–13 Uhr, Feinkostladen Mo-Fr 8–19, Sa 9–13 Uhr, Tel.: 28 04 75 32 [www.butterstulle.de](http://www.butterstulle.de)