

# Vom Möllenberg in die Welt

WIRTSCHAFT Aus der einfachen Lackiererei von Lutz Heller ist ein professionelles Drei-Schicht-Unternehmen geworden

Mit einer symbolischen Mark für eine alte Turnhalle fing in der Nachwendzeit alles an.

Von Sebastian Scholze

**NIEDERLEHME** | Eine der Hallen hat er schwarz streichen lassen – nur, damit sie sich vom Rest im Areal am Möllenberg abhebt. Auch sonst sieht das Firmengelände kaum nach Gewerbegebiet aus: Ein Teich inklusive Terrasse und Fontäne vor dem Portal, kleine Nadelbäume säumen die Einfahrt. „Industriebau nervt mich“, sagt Lutz Heller. „Ich wollte, dass die Kunden sich gut fühlen, wenn sie herkommen.“ Der Unternehmer fällt auf, weil ihm etwas einfällt. Mit dieser Haltung ist der Wildauer zum Exportschlagler geworden. Er lackiert nicht nur Autos und Flugzeuge, Busse und Boote in ganz Deutschland, mittlerweile hat er auch Kunden in Italien, Frankreich, den Niederlanden.

Längst sind die Zeiten vorbei, in denen bei Heller das Geld knapp war. Er war noch ein halbes Jahr Facharbeiter im Fahrzeugbau, ehe der Fall der Mauer alles änderte. Plötzlich waren die großen Betriebe der Region tot. Ein Aus-

flug ins Buchhaltergewerbe folgte, ehe Heller zurück zu Autos und ihren Farben kam. „Für eine symbolische Mark haben wir eine alte Turnhalle in Adlershof gekauft, abgerissen und sie in Königs Wusterhausen als Lackiererei wieder aufgebaut“, denkt der heute 40-Jährige zurück. 1995 war dann der Umzug nach Niederlehme. „Die Dame in der Bank hat etwas empört tief Luft geholt, als ich als junger Spund vor ihr saß und einen Kredit von 700 000 Mark wollte“, erinnert sich der Unternehmer heute. Gekriegt hat er nicht alles, doch für das erste Grundstück hat es gereicht. Ein Hauen und Stechen sei die Zeit gewesen. Politiker hatten Schwierigkeiten, mit seinem Tempo Schritt zu halten: „Wo es Steine gab, haben sie mir Fel-

*„Wo es Steine gab, haben sie mir Felsen in den Weg gerollt“*

sen in den Weg gerollt.“ Doch Heller hat sich durchgesetzt, auch beim zweiten Areal am Möllenberg, dem das Baumt nach dem Kauf prompt die Einfahrt versagen wollte.

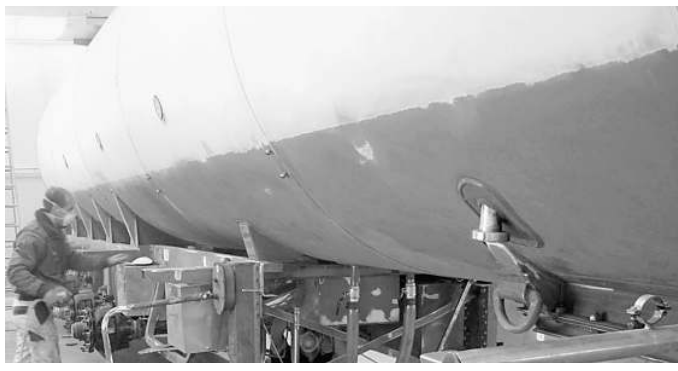
Wenn Heller über seine Arbeit spricht, spiegelt sich Begeisterung in seinem Gesicht. „Mit Farben kann man so viel verändern“, sagt er. Zum Beweis zeigt er Bilder seines Bootes. Der Hersteller hat einen einfachen blauen Streifen am Rumpf vorgesehen. Heller gab ihm ein markantes silber-



Selfmade-Mann Lutz Heller.



Folien auf der Triebwerkhülle: Danny Schulz muss die vielen Details der Anleitung genau beachten.



Aus alt mach neu: Der Transporter wird umgespritzt. FOTOS: SCHOLZE

schwarzes Äußeres und prä-

sentierte es auf einer Messe – genau gegenüber vom Stand des Herstellers. „Die Besucher wollten bei ihm das Boot kaufen, aber nur in meinen Farben“, feixt der Unternehmer. Solche Aktionen ma-

## Daten und Leistungen des Unternehmens

■ Heller beschäftigt 52 Mitarbeiter; die Lackierer arbeiten an sechs Tagen je Woche in drei Schichten. Umsatzzahlen will der Unternehmer nicht gern preisgeben, sagt nur so viel: „Wir sind ganz gut im Geschäft.“ In den letzten Jahren hat Heller nach eigener Aussage jedenfalls 250 000 Euro für Werbung ausgegeben.

■ Die Firma setzt Karosserien nach Unfällen instand, hat eine große Fahrzeugflotte, um Autos deutschlandweit abzuholen und zu bringen. Kunden bekommen kostenlos ein Ersatzfahrzeug gestellt, sogar eine Klasse höher als der eigene Wagen. Häufig muss der Inhaber deswegen Grundsatzdiskussionen führen: Viele glauben das nicht.

werde ich manchmal nur gefragt, ob ich zu viel Geld hätte.“ Dennoch ist ihm die Region nicht zu klein geworden, er will bleiben. „Ich habe doch eine Lebensaufgabe“, sagt er und meint es ernst. Wenn Autofahrer mit einem

Kratzer im Lack nicht mehr zu ihrem Händler kommen, sondern gleich zu ihm, sieht er sie als erfüllt an. Den eigenen Sportflitzer hat Heller übrigens gelassen, wie er aus dem Werk kam. Eigentlich ungewöhnlich.

## KURZ & KNAPP

### Auskünfte zum Wettbewerbsrecht

**SCHÖNEFELD** | „Wettbewerbsrecht – Was jeder Handelsvertreter wissen sollte?“ Darum geht es in einer Informationsveranstaltung, zu der die Industrie- und Handelskammer Cottbus für den 1. November in ihre Schönefelder Geschäftsstelle, Mittelstraße 5, einlädt. Zwei Juristinnen stellen die aktuelle Rechtslage dar. Im Anschluss daran besteht die Möglichkeit, Fragen zu stellen. Anmeldungen entweder unter ☎ 03 55/3651 95 oder kro-ner@cottbus.ihk.de.

www Infos: www.cottbus.ihk.de.

### Bürgermeister zu sprechen

**TÖPCHIN** | Der Mittenwalder Bürgermeister Uwe Pfeiffer bietet für den 2. November eine Bürgersprechstunde im Ortsteil Töpchin an. Hier steht der CDU-Kommunalpolitiker von 17.30 bis 19 Uhr im Essensraum der Grundschule, Märkische Straße 2, Rede und Antwort.

### Aktionstag für Blutspender

**KÖNIGS WUSTERHAUSEN** | Die nächste Gelegenheit zur freiwilligen Blutspende ist am 3. November im Königs-Wusterhausener DRK-Zentrum, Erich-Weinert-Straße 46. Hier wird von 15 bis 19 Uhr Blut abgezapft.

# GASTLICHES DAHMELAND



**Wirtshaus zur Mittelmühle**  
Inh. Michael Skupch  
Mittelmühler Weg 3  
15755 Teupitz / Neuendorf  
Tel.: 033766 / 20278  
www.wirtshaus-mittelmuehle.de

**Pension** **Halloweenparty**  
am 30.10.10 ab 19.00 Uhr  
**Schlachtfest**  
am 06.11.2010 ab 19.00 Uhr  
**Schwalbennest** **Schlachtebrunch**  
am 07.11.2010 ab 12.00 Uhr  
Vorbestellung erwünscht!  
Familie Schötz • Am Karbuschsee 2  
15746 Größ Köris • Tel. 033766/ 62 940

**Königliches Forsthaus**  
Bestensee  
1775  
Speisen im schönsten Ambiente  
Wild-, Geflügel & Fischspezialitäten  
alles frisch aus unseren Wäldern und Seen  
Tägl. von 11.30 - 22.00 Uhr warme Küche  
Ab 11.11.2010  
täglich Martinsgansessen  
Bucheh Sie rechtzeitig Ihre Familienfeier, Weihnachtsfeier u. ä.  
Hauptstr. 2 • 15741 Bestensee • ☎ 033763-22777  
www.koenigliches-forsthaus.de

**JETZT BEI UNS!**  
**Hecke**  
Gaststätte und Pension  
**ENTE GUT ...ALLES GUT**  
Grünauer Straße 2, 12529 Schönefeld / OT Waltersdorf  
☎ 030 / 633 13 400 Montag - Freitag ab 11.30 Uhr  
Samstag ab 12.00 Uhr

## Torten nach Omas Rezept

Manuela Geyer setzt in ihrem Geschäft auf Gemütlichkeit mit familiärem Flair

„Backstübchen“: Schon der Name duftet wie frisches Brot und Brötchen, weckt die Neugier auf mehr. Was sich wohl dahinter verbergen mag?

Von Heiner Hein

**ZEUTHEN** | Vor vier Monaten gab Manuela Geyer ihrem Café den klangvollen Namen „Backstübchen“. Nichts erinnert heute mehr rein äußerlich an das einstige Zeuthener Küchenstudio. Hier wurde mächtig architektonisch und handwerklich gewerkelt, um der Einrichtung Gemütlichkeit, gepaart mit familiärem Flair, zu verleihen. Große Fenster mit hübschen Gardinen und einem stilvollen Mobiliär sind eine Augenweide. Moderne Lampen setzen alles ins rechte Licht.

Bei der dezenten Auswahl der Kuchen und Torten wird einem die Wahl zur Qual gemacht. Selbst wenn jemand darauf bedacht ist, sich durch einen gezielten Kalorienverzehr die schlanke Linie zu bewahren: Beim Anblick von Schoko-Vanille-Törtchen, leckerer Schnecken, Kirsch-, Käse und anderen Kuchensorten werden nicht selten alle guten Vorsätze über Bord geworfen.

„So wünsche ich es mir“, freut sich Manuela Geyer. Sie pendelt zwischen Theke und den Gästen an den Tischen. „Unser Kuchen und die Torten sind selbst gebacken, wobei bewährte Rezepte aus



Manuela Geyer macht es Freude, die Kunden in ihrem „Backstübchen“ mit frischem Gebäck zu bedienen. FOTO: HEINER HEIN

Mutters und Großmutter Zeit bei der Herstellung Pate stehen. Großen Wert legen wir vor allem auf Qualität und moderate Preise.“

Dass dem so ist, hat sich seit der Eröffnung des „Backstübchens“ nicht nur in Zeuthen, Königs Wusterhausen, Eichwalde und Wildau herumgesprochen. Die Kundenschaft kommt aus Berlin und von weiter her. Auch die knusprigen Brötchen und Baguettes sowie das Brot sind dienstags bis freitags jeweils von 6.30 bis 18 Uhr, an den Wochenenden und feiertags von 7 bis 18 Uhr im Angebot. Und immer ofenfrisch.

„Auf meiner Fahrt von Königs Wusterhausen nach Berlin komme ich nur selten ohne Einkehr ins „Backstübchen“ aus“, so Charlotte Wage-

ner. „Ich empfinde es als sehr angenehm, schon zu so früher Morgenstunde mit einem herzhaften Frühstück wie unter anderem Rührei mit noch warmer Schrippe bedient zu werden. Mit dieser Meinung stehe ich bestimmt nicht alleine da auf weiter Flur.“

In der gemütlichen Ecke des „Backstübchens“ können sich bis zu 25 Personen abseht von den übrigen Gästen ein Stelldichein zu Festlichkeiten jedweder Art geben. Ein solches Erlebnis muss natürlich vorab rechtzeitig gebucht werden. Gerade jetzt, wo das Jahr 2010 seinem Ende entgegen geht und Weihnachtsfeiern ins Haus stehen. Aber noch ist der Terminkalender von Manuela Geyer nicht ganz voll. info Kontakt: ☎ 0172/387 94 72.

**Hotel Am Sutschke-Tal**  
Franz-Künstler-Str. 1 15741 Bestensee  
Tel: 033763 61516 Info: www.sutschketal.de  
**Wir laden ein! Donnerstag 11.11. Martinsgansessen**  
Eine Gans zerlegt in 6 Teile reicht für bis zu 6 Pers. Inclusive Vorsuppe!  
Dazu soviele sie mögen: Soße, Apfelrotkraut, Grünkohl, Klöße, Salzkartoffeln  
**nur mit Voranmeldung! Komplettpreis 50,00**  
Jetzt schon an Weihnachten denken!  
**Gänsebraten sattessen**  
3 Stunden essen und trinken so viel Sie mögen  
25.12. & 26.12. 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
Festtagssuppe, Gänsebrust, Gänsekeule, p.P. **35 €**  
Klöße, Apfelrotkraut, Grünkohl, Dessert + alle Getränke  
ab sofort Voranmeldung notwendig Kinder bis 12 Jahre 10  
Wir suchen! Servicekraft - bei Eignung Festeinstellung

**Nischan's Kantine**  
von 6.45 - 14.00 Uhr  
Ob Frühstück oder Mittagessen, was darf's denn bitte sein?  
Schauen Sie doch einfach bei uns rein!  
Unsere Preise werden Sie auch überzeugen.  
► Frühstücks- und Imbissangebot  
► neue Rezepte - auch geliefert  
► täglich 4 wechselnde Mittagessen (Vorbestellung im nahen Umkreis)  
Karl-Marx-Straße 22 • 15713 KWH/ OT Niederlehme • Tel. 03375/ 217008

**Äußerst rätselhaft.**  
Die große Rätselserie immer in der Wochenendbeilage.  
**Wieder da!**  
Ab 07.11.2010 - 27.03.2011  
**Sonntagsbrunch**  
Jeden Sonntag 10-14 Uhr  
Pro Person nur 8,50 !  
Reservierung erbeten: Tel. 03375/ 20 19 33  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Villa Romana, Bahnhofstraße 19, 15711 KWH