

Berliner Merkwürdigkeit

# Hackfleisch fürs Finanzamt

VON STEFAN ROBERT WEISSENBORN

■ Im hintersten Winkel Lichterfeldes, auf dem Gelände eines Autohauses, duftet es nach Brötchen. Jörg Tilwitz, 67 Jahre alt, steckt mit dem Oberkörper in der Seitenluke eines Kastenwagens. Er legt Aufbackware aus der Plastikpackung in einen kleinen Ofen und linst in die Töpfe. In Aufwärmbehältern dampft ein Bohneneintopf mit Kasseler und alle Zutaten für ein Cevapcici-Gericht: Gegrillte Hackröllchen, Djuvecreis und Zwiebeln. Herr Tilwitz betreibt einen rollenden Imbiss. Mehr noch: Der Rentner, Träger von Schnauzbart und Schiebermütze, ist Avantgardist – zumindest hinsichtlich der Automobilität.

Denn Herr Tilwitz' Mitsubishi ist ein Elektrowagen, den der gelernte Elektriker bei Ebay für knapp 400 Euro ersteigert und zur mobilen Kantine umgebaut hat. Der 3,30 Meter kurze Kastenwagen wurde einst in Lizenz für den chinesischen Markt gebaut; in den 90er-Jahren importierte ihn eine deutsche Spezialfirma und verpasste ihm den E-Motor.

Der Backofen klingelt, die letzten Brötchen sind braun. Es kann losgehen. Der Zündschlüssel rotiert im Schloss. Der Motor gibt keinen Mucks von sich, doch der Wagen setzt sich in Bewegung. „Elektroautos zu fahren ist der Hammer!“ Maximal 30 Stundenkilometer sind drin. Suppentriesele hat Herr Tilwitz den Wagen getauft, weil er oft Suppen im Angebot hat. Außerdem wurden die Elektrobusse der Post, wie sie ab den 30er-Jahren zum Einsatz kamen, auch Suppentriesele genannt. Das passte. Die Reichweite liegt bei 40 Kilometern, mehr schafft der Gel-Akku nicht. Für die tägliche 20-Kilometer-Tour reicht es. Manchmal reicht es aber auch dem rückwärtigen Verkehr: Entnervt schießt ein Astra auf der Busspur rechts vorbei. Herr Tilwitz bleibt locker, Tempo 30 entspannt ihn, ein entsprechendes Limit müsse für alle Städter gelten.

Herr Tilwitz fährt vorzugsweise Ämter an. Wir rollen also auf den Parkplatz des Finanzamts Zehlendorf. Da kräht ein Hahn. Dem Lockruf des Lautsprechers auf dem Autodach folgen Kunden aus der Amtsstube. Sie bestellen, was sie auf der Suppentriesele-Homepage lesen konnten. Heute meist Cevapcici. Wie in anderen Ämtern auch, hat vor einiger Zeit die Kantine geschlossen – wegen zu hoher Mieten, sagt eine Frau. Überhaupt sei die Ernährungslage schlecht in der Umgebung, acht Apotheken gebe es, aber Möglichkeiten zum Essen? Herr Tilwitz sei mehr als willkommen.

Die Gerichte kosten maximal 3,50 Euro. Angesichts solcher Preise hat sich Herr Tilwitz seine eigene Definition hausgemachter Küche zurechtgelegt: „Wir kochen, wie die Leute zuhause, wer würde heute noch Cevapcici selbst machen?“ Zum Einsatz kommt deshalb Tiefkühlware vom Großhandel oder das Super-

markt-Sonderangebot. Übrigens seien Pünktlichkeit und sein Mitsubishi die halbe Miete: „Das Auto macht einen ganz großen Teil des Erfolges aus.“ Mit einem Sprinter könne er nicht mal eben auf dem Gehweg parken. Er bugsiiert den Wagen einen Asphaltweg zum Eingang des Finanzamts Steglitz entlang. Ein Krähen, Klappe auf, und schon stehen zwölf Leute an. „Kleinfeld Kinder, Kleinfeld.“ Dass ausgerechnet die Mitarbeiter des Finanzamtes nur mit großen Scheinen ankommen müssen!

„Bei uns steht ganz oben der Spaß, wenn wir den nicht mehr haben, ist Schluss.“ Herr Tilwitz schlägt seinem Beifahrer, dem Reporter, auf den Oberschenkel als es schon wieder Richtung Rathaus Lankwitz geht. Drei Hungrige warten dort. Darunter Thomas Kraft aus der IT-Abteilung. „Ein Geschenk des Himmels“, sagt er über den Suppentriesele. Gegenüber der Italiener habe Restaurantpreise, und dreimal Döner die Woche sei es halt auch nicht.

Feierabend. Herr Tilwitz gönnt sich und seinem Begleiter nach erledigter Arbeit („Während der Arbeit wird nicht gegessen.“) eine Mahlzeit. Cevapcici mampfend sitzen beide im engen Führerhäuschen. Zum ersten Mal an diesem Tag setzt der gebürtige Lichterfelder nun auch seine Mütze ab: Die Münzen klimpern hinein, die Scheine werden auf der Ablage geschichtet. Dann noch ein Anruf bei der Verlobten, der „Chefin“: „Grüne Bohnen sind noch da, die nehmen wir morgen wieder mit.“

Pünktlich um 14 Uhr lenkt Herr Tilwitz das Elektromobil wieder auf den Stellplatz im hintersten Lichterfelde. Während der Arbeit wird nicht gegessen. Das gilt auch für eine rollende Küche, und so gibt es jetzt erst die Ration: Herr Tilwitz nimmt das Ladekabel und führt es an die Anschlussbuchse. Lautlos fängt der Wagen an zu nuckeln bis sein Magen – nein, sein Akku – nach zwölf Stunden wieder voll ist. Denn schon bald geht es wieder auf Ämtertour.



Endlich gibt's was zu essen! Die rollende Küche von Jörg Tilwitz auf Ämtertour  
Stefan Robert Weissenborn