




» **Foodservice
regional** Seite 37

» **„Es lohnt sich.“** Seite 38



Die Currywurst bleibt einer der berühmtesten Kantinen-Klassiker.

Gemeinsames Essen mit Kollegen verbindet und schafft eine kleine Auszeit am Mittag. Für die Mitarbeiterverpflegung haben Unternehmen abhängig von verschiedenen Faktoren ihre **unterschiedlichen Konzepte** – von der Kantine, über den Brotzeitservice bis hin zum Snackautomaten.

Mittags in Unternehmen

Mahlzeit!

TANJA REXHEPAJ

Ein delikates Detail aus dem Leben von BMW-Großaktionärin Susanne Klatten, ihres Zeichens Unternehmerin und reichste Frau Deutschlands, beschäftigte vor einigen Jahren Medien und Mediennutzer gleichermaßen: Ende der 80er-Jahre hatte die Praktikantin unter dem Pseudonym Susanne Kant im Regensburger BMW-Werk den Mann ihres Lebens getroffen: Jan Klatten war damals Leiter der Logistikabteilung am hiesigen BMW-Standort und pflegte in der Werkskantine zu Mittag zu essen. Und da der Appetit bekanntlich beim Essen kommt, funkte es just hier, zwischen Kartoffelsalat und Currywurst.

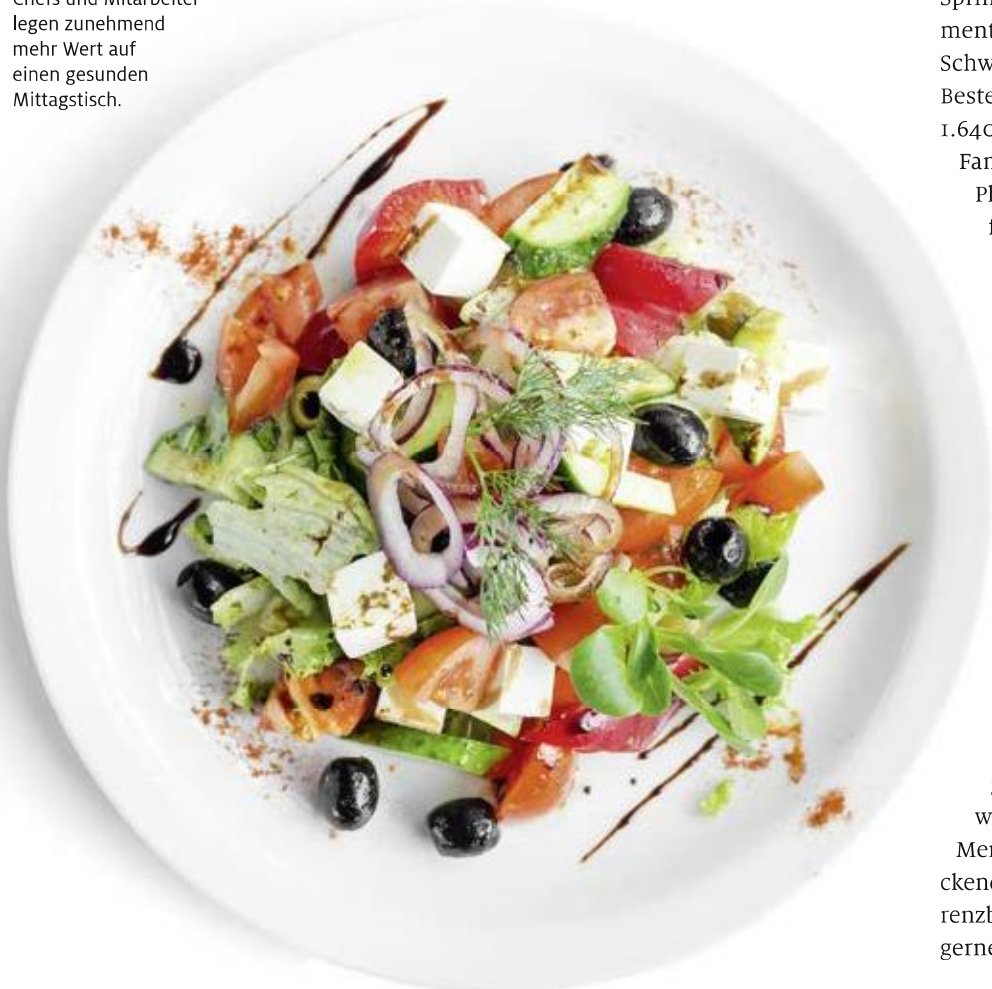
Die Ehe zwischen der Milliarden-Erbin und dem einstigen Ingenieur ist inzwischen in die Brüche gegangen, doch Liebe geht immer noch durch den Magen – und gute Arbeit auch. Das erkennen immer mehr Firmen deutschlandweit, aber auch in unserer Region. Zu einem erfolgreichen Employer Branding, also der »



„Wir sehen unser Restaurant als Beitrag zum positiven Betriebsklima.“

Gerhard Springs
Horsch Maschinen GmbH

Chefs und Mitarbeiter legen zunehmend mehr Wert auf einen gesunden Mittagstisch.



Herausbildung einer Arbeitgebermarke, gehören Benefits für die Mitarbeiter. Dazu zählt auch eine gute, kostengünstige Essensversorgung im Betrieb. Im aktuellen Kienbaum Benefits Survey, den das Personalberatungsunternehmen in Kooperation mit dem Bewertungsportal kununu durchgeführt hat, wurden 11.000 Angestellte in Deutschland gefragt, welche Zusatzleistungen neben dem Gehalt für sie besonders attraktiv seien. Die Essenzulage und kostenlose Getränke sowie Snacks rangieren dabei unter den Top Ten.

Doch wie sieht es mit Verpflegungsmöglichkeiten in den Betrieben überhaupt aus? Was bieten Firmen in Ostbayern ihren Mitarbeitern, wenn es mittags um zwölf „Mahlzeit“ heißt? Können hier vor allem die Global Player und Großkonzerne attraktive Angebote machen oder gibt es auch bei Mittelständlern das ein oder andere Schmanckerl? „Wirtschaft konkret“ hat sich auf die Suche nach Beispielen aus unserer Region gemacht.

Von der Betriebskantine zum Mitarbeiterrestaurant

Die klassische Kantine hat ausgedient. Zumindest kommt der Foodreport 2019, der von der „Lebensmittel Zeitung“, einer der führenden Publikationen in der deutschen Konsumgüterbranche, veröffentlicht wurde, zu diesem Ergebnis. Dort heißt es: Kantinen dienen nicht mehr nur dem Zweck, den Hunger von unzähligen Arbeitern zu stillen. Sie wandeln sich zu Genussstempeln und zu Orten, wo sich Menschen zum beruflichen Austausch, aber auch für kreative Pausen begegnen. Zugleich erfüllen sie immer mehr eine kuratierende Rolle hinsichtlich gesunder Ernährung als wichtigem Pfeiler des betrieblichen Gesundheitsmanagements. Diese Botschaft ist auch in unserer Region angekommen. „Uns ist wichtig, dass wir unseren Mitarbeitern eine gesunde, ausgewogene und hochwertige Versorgung anbieten. Wir möchten durch ein angenehmes Ambiente und mit einer bewussten Ernährung dazu beitragen, dass sich unsere Mitarbeiter wohlfühlen. Somit ist unser Restaurant auch ein Ort der Begegnung und Erholung“, sagt Gerhard Springs, Bereichsleitung Personalmanagement der Horsch Maschinen GmbH in Schwandorf-Sitzenhof. Im 35. Jahr ihres Bestehens hat die Agrartechnikfirma 1.640 Mitarbeiter weltweit und wird in Familienhand von Michael Horsch, Philipp Horsch und Horst Keller geführt. Anfang 2016 entschied sich die Geschäftsleitung für ein Betriebsrestaurant, das von einem externen Partner betrieben wurde, anderthalb Jahre später entschied man sich, das „Le Café“ sowie das Kiosk in Eigenregie zu betreiben. Geöffnet ist von 8.45 Uhr bis 9.30 Uhr sowie zwischen 11.30 Uhr und 14 Uhr. Mittags haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Wahl zwischen zwei Menüs: zum einen gibt es das vegetarisch-vegane bzw. Fischmenü zum Preis von 3,90 Euro, zum anderen das Fleischmenü für 4,80 Euro; zu beiden Hauptgerichten gibt es Salat, Vor- und Nachspeise sowie Getränk und Wasser inklusive. „Der Menüpreis ist natürlich nicht kostendeckend“, sagt Gerhard Springs. „Den Differenzbetrag übernimmt das Unternehmen gerne, denn wir sehen unser Restaurant

Wenn es schnell gehen muss:
Die Leberkäs-Semmel.



als einen wesentlichen Beitrag zu unserem positiven Betriebsklima.“ Das professionelle Küchenteam setzt auf frische Zutaten aus der Region. Saucen und Suppen werden aus den vorhandenen Lebensmitteln angesetzt, Pulverprodukte kommen nicht zum Einsatz. Das Ergebnis: „Die Mitarbeiter kommen gerne zum Mittagessen, die Gästezahlen sind kontinuierlich gestiegen. Unsere Mitarbeiter schätzen die abwechslungsreichen Menüs“, sagt Gerhard Springs. Ein positiver Nebeneffekt sei, dass sich die Mitarbeiter zunehmend bewusster ernährten – somit fungiert das Essensangebot gleichzeitig als Teil des firmeninternen Gesundheitsmanagements. Derzeit überlegt man bei Horsch, ob man themenorientierte Kochkurse für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anbietet – ein weiterer Baustein in der betrieblichen Gesundheitsprävention.

Vom Gasthaus-Catering zum Front-Cooking-Buffer

Gute Erfahrungen damit hat die IGZ Ingenieurgesellschaft für logistische Informationssysteme mbH aus Falkenberg gemacht: Viermal im Jahr bietet das mittelständische Unternehmen seinen rund 400 Mitarbeitern Kochkurse an: Mitarbeiter samt Partnerinnen und Partner sind eingeladen, sich in Sachen vegane Frühlingküche bis hin zum perfekten Grillabend vom firmeneigenen Koch inspirieren zu lassen. Wissenswertes zu den Rohstoffen

sowie deren Zubereitung inbegriffen. Fünf Köchinnen und Köche sowie erfahrenes Hilfs- und Servicepersonal sorgen seit fünf Jahren für das leibliche Wohl der Angestellten.

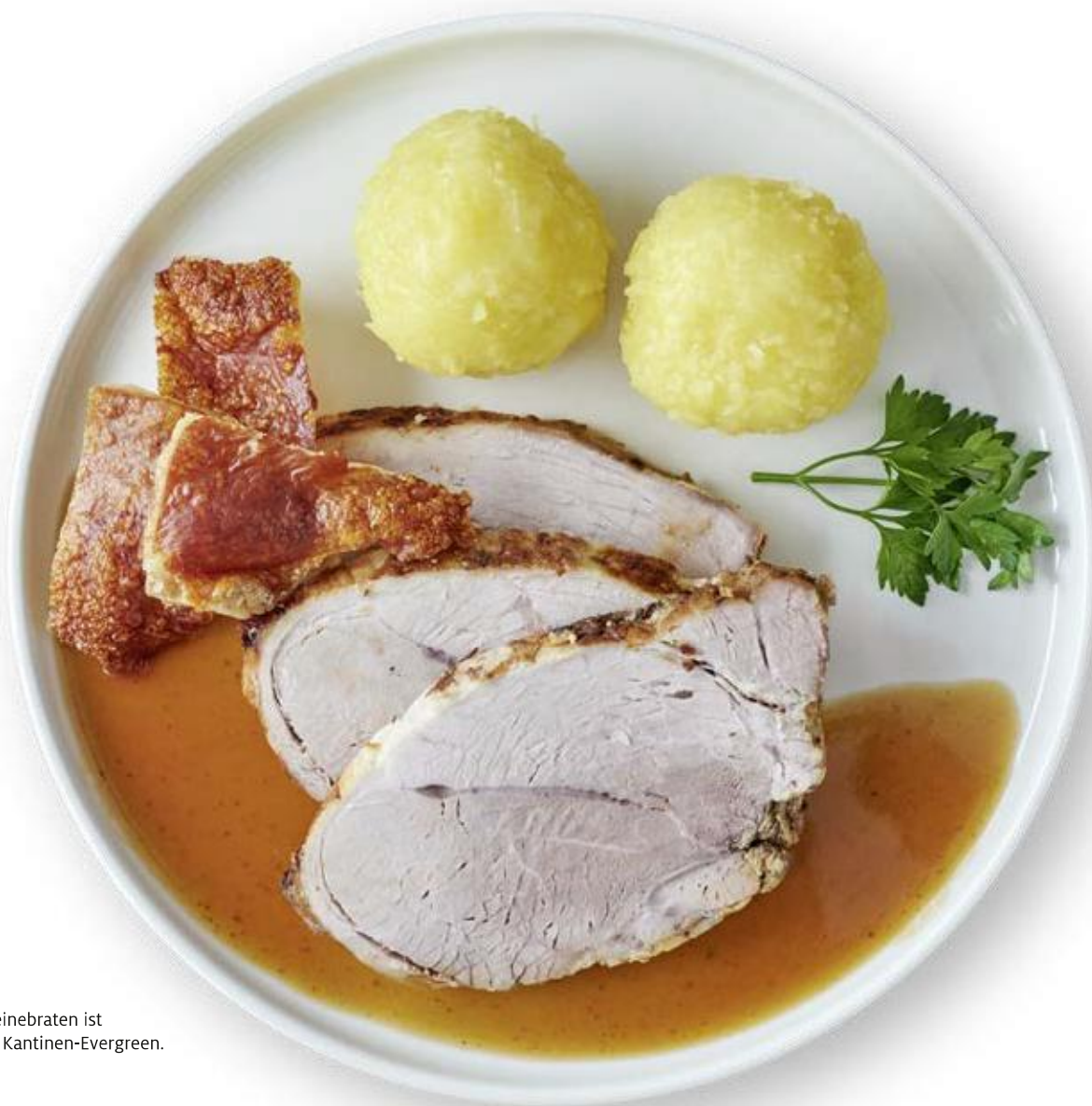
Das Konzept für das Front-Cooking-Buffer mit angrenzender Zoiglstube haben die beiden Inhaber Wolfgang Gropengießer und Johann Zrenner selbst entwickelt. Ideen kamen dabei, neben den Anregungen aus Restaurantbesuchen auf Aida-Kreuzfahrten, sicherlich auch von Inhaber-Vater Eduard Zrenner, der über Jahrzehnte Kommunbraumeister für das regional typische Zoiglbier der Gemeinde war. Die firmeneigene Zoiglstube, die vor allem für Gästeessen und Veranstaltungen mit Kunden und Partnerunternehmen sowie für Mitarbeiter-Schafkopf-Abende genutzt wird, sucht in der Region wohl ihresgleichen.

Bei IGZ läuft die Essensversorgung unter dem Stichwort „Benefits“: Ein Snack kostet einen Euro und das Mittagessen gibt es für drei Euro – den Rest trägt das Unternehmen selbst. Und das dürfte nicht unbeträchtlich sein, setzt man doch auf frische, regionale »



„Neben gesundem Essen ist uns wichtig, dass sich die Mitarbeiter in angenehmer Atmosphäre unterhalten können.“

**Wolfgang Gropengießer
IGZ Ingenieurgesellschaft für
logistische Informationssysteme mbH**



Der Schweinebraten ist ein echter Kantinen-Evergreen.

und wo möglich auf biologische wie saisonale Küche, bezieht zum Beispiel Frischfisch von der Fischzucht Stier in Bärnau, Rindfleisch aus dem Steinwald oder Wild aus der Region von ansässigen Jägern bzw. den Bayrischen Staatsforsten. Seit 2015 besitzt IGZ die DGE-Zertifizierung Job&Fit. Das bedeutet für die Speisenangebote der IGZ, dass diese insbesondere auf die überwiegenden Bürotätigkeiten abgestimmt sind und daher leichter und sehr abwechslungsreich gesondert serviert werden. Zum Süßen der Speisen werden beispielsweise Trockenfrüchte, Bananen, Stevia, Reissirup und Agavendicksaft anstatt Zucker verwendet. „Wir wollen unseren Firmenmitgliedern sowie unseren Gästen im Betriebsrestaurant eine frische, regionale und ausgewogene Küche bieten“, so

Gropengießler. Neben gesundem Essen ist es der Geschäftsführung wichtig, dass sich „die Mitarbeiter einmal am Tag an einem gemeinsamen Ort treffen und sich in angenehmer Atmosphäre unterhalten können“.

Bereits vor Eröffnung des unternehmens-eigenen Restaurants spielte die regionale Verortung in der IGZ-Küche eine wichtige Rolle: Lange Zeit setzte man auf einen wöchentlich wechselnden Cateringservice vom ortsansässigen Gasthof „Zum roten Ochsen“ und der Metzgerei Neumüller aus Mitterteich. Doch mit steigender Gäste- und Mitarbeiterzahl reichte dieses Angebot nicht mehr aus – und bereits jetzt steht die nächste Erweiterung des Front-Cooking-Buffets an: geplant ist kurzfristige Verdoppelung der Produktions- bzw.

Arbeitsflächen der Küche, damit man dem kontinuierlichen Unternehmens- und Mitarbeiterwachstum auch künftig gerecht werden kann.

Die IGZ-Mitarbeiter schätzen dieses Engagement der Inhaberfamilien: bis zu 85 Prozent von ihnen kommen täglich zum Essen ins IGZ-Betriebsrestaurant; die besonderen Themen-Kreationen von Küchenleiter Markus Lindner und seinem Team, sei es in der Streetfood-Woche oder am Pasta-Tag, kommen sehr gut an, und nicht nur weil die Fensterfront des IGZ-Betriebsrestaurants inklusive Zoiglstube und im Sommer der hauseigene Biergarten einen wunderschönen Panoramablick auf Falkenberg und deren bekannte mittelalterliche Burg eröffnet.



**„Es ist uns wichtig,
zu Mittag eine
ausgewogene
Mahlzeit in
regionaler Qualität
anzubieten.“**

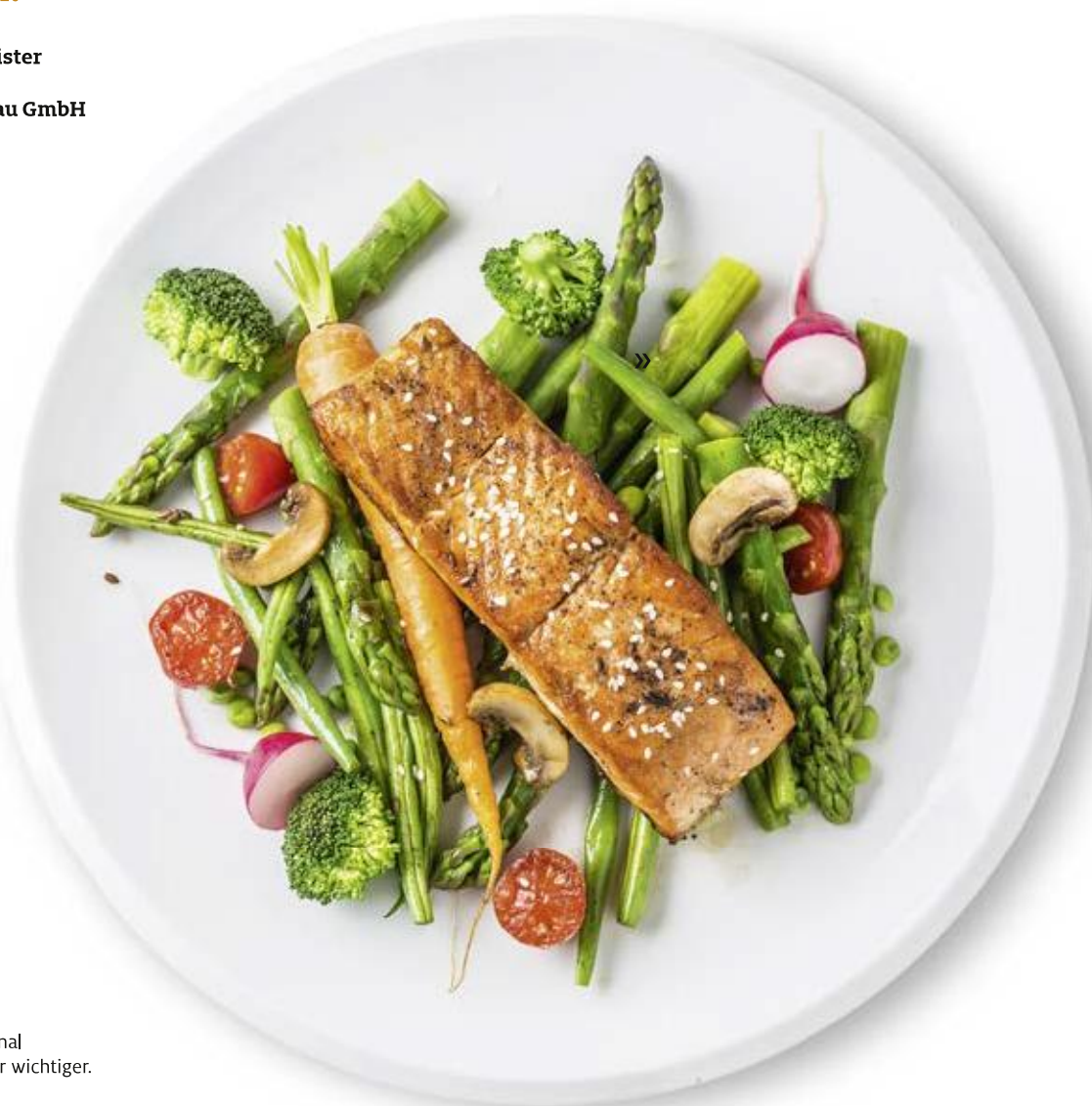
**Christa Hammermeister
Hammermeister
Sondermaschinenbau GmbH**

Dreimal pro Woche kulinarisches Wunschprogramm

Einen ähnlichen Blick, allerdings über die sanft-hügelige Landschaft um Gebenbach bei Amberg, bietet der Brotzeitraum der Hammermeister Sondermaschinenbau GmbH. Die von Norbert und Christa Hammermeister geführte Firma hat 30 Mitarbeiter und beweist, dass hochwertige Essensangebote selbst für kleine Unternehmen kein Ding der Unmöglichkeit sind. Seit Januar 2016 bieten die Hammermeisters ihren Angestellten von Mittwoch bis Freitag ein warmes Mittagessen an. Dazu kommt eigens eine ausgebildete Köchin ins Haus. Die Produkte, die sie verarbeitet, werden wöchentlich eingekauft: Das Gemüse und der Salat wird in Bio-Qualität von der „Hutzelhofkiste“ angeliefert, das Fleisch kommt von der Amberger Metzgerei Lotter, die selbst schlachtet. „Es ist uns wichtig, zu Mittag eine ausgewo-

gene Mahlzeit in regionaler Qualität anzubieten. Wir sehen in diesem Angebot eine Wertschätzung gegenüber unseren Mitarbeitern und eine optimale Grundlage zur Erfüllung der anspruchsvollen Tätigkeit. Zudem sitzen wir hierzu alle an einem großen Tisch und essen gemeinsam“, sagt Christa Hammermeister, die der Kopf hinter dem hochwertigen Essensangebot ist.

70 Prozent der Mitarbeitenden nehmen das Angebot derzeit an und zahlen dafür jeweils 3,30 Euro pro Essen. Dass einmal etwas auf den Tisch kommt, was niemandem schmeckt, ist ausgeschlossen: Die Mitarbeiter bestimmen nämlich selbst, was die Köchin zubereiten soll. Dazu wird monatlich von jeweils vier Mitarbeitern ein Essensplan erstellt. Einzige Vorgabe der Geschäftsleitung ist, dass es einmal pro Woche ein vegetarisches Gericht, etwas mit Fisch oder auch eine Mehlspeise geben muss.



Die Kriterien gesund, saisonal und regional werden immer wichtiger.

Einmal deftig, bitte!
Das Schnitzel ist nach wie vor
ein Verkaufsschlager in
den Kantinen.



„Aufgrund der unterschiedlichen Firmengrößen an den einzelnen Standorten ist es nicht rentabel, eine Kantine zu etablieren.“

Diane Silberhorn
Maschinenbau Silberhorn GmbH

Gourmet-Automat kombiniert mit warmer Theke außer Haus

Die Einbindung der Mitarbeiter bei der optimalen Lösung für eine Verpflegung während der Arbeit, war auch für Diane Silberhorn entscheidend. Gemeinsam mit ihrem Vater Franz Silberhorn leitet sie die Maschinenbau Silberhorn GmbH mit Hauptsitz in Lupburg. Dort sind 265 Mitarbeiter beschäftigt, weitere 90 arbeiten in Brunn bei Laaber sowie 45 in Burglengenfeld. Durch diese Struktur offenbart sich bereits das Problem, das sich Diane Silberhorn stellte, als sie sich an die Verpflegungsfrage heranwagte: „Aufgrund der unterschiedlichen Firmengrößen an den einzelnen Standorten ist es nicht rentabel, eine Kantine zu etablieren“, sagt sie. Also schlug sie den Mitarbeitern zwei Varianten vor: Einen überregionalen Lieferservice zu nutzen,

bei dem man online bestellen kann, oder aber einen Essensautomaten aufzustellen, der von der regionalen Metzgerei Hecht täglich frisch aufgefüllt werden würde. Die Mitarbeiter entschieden sich für letzteres – und sind damit nach Angaben von Silberhorn hochzufrieden: Da der Automat nicht in o8/15-Manier bestückt wird, sei die Akzeptanz sehr gut. „Hier wird darauf geachtet, dass vom Standard ‚Wurstsemmel‘ abgewichen wird. Gerne nimmt die Metzgerei immer wieder Anregungen auf und ändert entsprechend die Befüllung“, sagt Silberhorn. So gibt es neben frischen Salaten auch den herzhaften Hähnchen-Wrap oder den Joghurt-Drink für zwischendurch. Wer etwas Warmes essen möchte, hat außer Haus die Möglichkeit dazu: Hier wartet ums Eck jeden Mittag die warme Theke der Metzgerei Hecht. //

Foodservice regional

Für Unternehmen, die aus den verschiedensten Gründen **kein eigenes Verpflegungskonzept** etablieren, kann ein **Brotzeitservice** eine Alternative sein.

Der „Sandwich Van“, den sie aus Großbritannien kannte, war für Susanne Wölfel die Initialzündung für das Wagnis Selbstständigkeit. Als die junge Frau nach einem längeren Aufenthalt in England in ihre bayerische Heimat zurückkehrte, war schnell klar, was sie hier in ihrem Bürojob vermisste: „Ich fand mich oft dabei wieder, dass ich und meine Kollegen mittags im Büro aus Mangel an Alternativen schnell einen Schokoriegel oder eine Tütensuppe verdrückt haben. Das macht auf Dauer weder glücklich, noch leistungsfähig, noch gesund“, sagt sie. Also kündigte sie ihren Job und gründete Planeat Brotzeitservice.

Das war im Jahr 2011. Drei Jahre später stellte sie Mitarbeiter ein und zog mit ihrer neu gegründeten GmbH in Geschäftsräume am Theodor-Heuss-Platz in Regensburg. Wölfel selbst ist als Geschäftsführerin an allen Fronten tätig, ihr Lebensgefährte sowie die Mama packen mit an, wann immer es geht. Die Firmenverpflegung, die sie mit einem Team aus drei Mitarbeiterinnen in der Küche sowie fünf Verkäuferinnen anbietet, ist auf regelmäßige Belieferung zu festen Tagen und Uhrzeiten ausgelegt. Das Besondere daran sieht Wölfel zum einen in der Qualität und Auswahl der Speisen. „Wenn man Brotzeitservice hört, denkt man jetzt nicht unbedingt an Tortellini-Salat mit

Tomate und Mozzarella, Orientalischen Couscous mit Mandeln und Curry oder hausgemachten Obstsalat“, nennt sie Beispiele aus ihrem Angebot. Zum anderen sei die Logistik ein Alleinstellungsmerkmal: „Wenn man zum Beispiel beim Pizzaservice bestellt, muss einer im Büro das Ganze jedes Mal neu organisieren: Anrufen, Geld einsammeln und dann muss sofort gegessen werden, sonst wird die Pizza kalt. Bei uns muss man nicht vorbestellen, und es muss sich keiner um etwas Organisatorisches kümmern. Beispielhaft würde das also in einer Firma so aussehen: Um elf Uhr kommt jeden Dienstag und Donnerstag der Brotzeitservice, man geht hin und kauft sich was – fertig.“

Von Regensburg-Haslbach bis Mintraching beliefert sie also jeden Tag ihre Kunden mit einer bunt gemischten Speisenauswahl. Als Renner haben sich bei Susanne Wölfel die hausgemachten Feinkostsalate herausgestellt. Ansonsten hänge es sehr davon ab, wie die Mittagspause in den jeweiligen Firmen gestaltet werde und wie viel Zeit dafür vorgesehen sei. Dementsprechend gingen bei dem einen Kunden Salat samt Nachspeisen über den Tresen, beim nächsten eher die unkomplizierte, schnelle Semmel „auf die Hand“. //

Ein Brotzeitservice ist für Unternehmen eine gute Versorgungsalternative und geht inzwischen weit über belegte Brötchen hinaus.



„Es lohnt sich.“

Thomas Bauer, Betriebsleiter der Restaurants News und Elements der BHS Corrugated Maschinen- und Anlagenbau GmbH in Weiherhammer, war zuvor Leiter der Küchenmeisterschule an den Eckert Schulen in Regenstauf und ist seit langem ehrenamtlich als Prüfer im Bereich der Küchenmeister für die IHK tätig. „Wirtschaft konkret“ hat er erzählt, **worauf es bei einer firmeneigenen Kantine ankommt.**



Ist eine Kantine für die Beschäftigten ein Selbstläufer – zum Beispiel mangels Alternativen?

Bauer: Zunächst einmal möchte ein Unternehmen seinen Angestellten ja etwas bieten und dazu gehört auch die Verpflegung. Natürlich müssen dazu Infrastruktur und Personal stimmen. Für die Mitarbeiter einer Firma ist es absolut angenehm, wenn sie in eine Betriebskantine gehen können, aber trotz eines günstigen Durchschnittspreises zwischen vier und fünf Euro für ein Hauptgericht, ist das tägliche Essen in der Kantine nicht für jeden Geldbeutel. Gerade in der Arbeiterschicht ist es noch so, dass man sich lieber etwas von zuhause mitbringt. Es ist also nicht selbstverständlich, dass jeder Mitarbeiter eine Kantine auch nutzt. Dann ist die Akzeptanz vor allem abhängig davon, was angeboten wird. Und es gibt auch Sonderfälle, zum Beispiel am Land, wenn außen herum nichts ande-

res vorhanden ist, dann kann eine Kantine auch schon mal ein Selbstläufer sein.

Wann lohnt sich eine firmeneigene Kantine für ein Unternehmen?

Eine Kantine ist etwas, was sich aus finanzieller Sicht nicht unbedingt lohnt. Doch ich würde pauschal sagen: Es lohnt sich immer. Es gehört heutzutage einfach mit zu den Corporate Benefits, die man seinen Mitarbeitern bietet. Und in Zeiten des Fachkräftemangels darf man nicht vergessen, dass eine Kantine auch ein Mittel zur Personalrekrutierung ist. Ein eventuelles Defizit sollte zunächst zweitrangig sein – dem Unternehmer sollte wichtig sein, dass qualifizierte Mitarbeiter zu ihm kommen. Damit diese dann auch bleiben, dazu kann eine gute Essensverpflegung im Betrieb wesentlich beitragen, denn sie steigert die Mitarbeiterzufriedenheit. An diesem Thema hängt ja sozusagen ein ganzer Rattenschwanz; beispielsweise vergeben Mitarbeiter auch entsprechend bessere Bewertungen auf Arbeitgeberportalen.

Mit wie vielen Plätzen muss ein Unternehmen ein Betriebsrestaurant planen?

Generell kann man sagen, wenn man mit einem Viertel bis zu einem Drittel der Ge-



Laut Experten Bauer auf Platz 5 der Kantinen-Klassiker: die Roulade

samtbelegschaft rechnet, reicht das. Aber es kommt immer darauf an, zum Beispiel wie die Pausengestaltung im Betrieb ist, wann Brotzeit gemacht werden kann, wie die Schichten laufen.

Was muss das Angebot hergeben?

Die Leberkäsesemmel ist obligatorisch. Wenn es die nicht gäbe, wäre das ein Super-Gau! Wir setzen auf eine regionale, saisonale Küche. Was wir immer anbieten, ist einmal pro Woche einen Bratentag, ein vegetarisches bzw. veganes Gericht ist immer auf der Karte und ein Salatteller mit verschiedenen Toppings. Freitags ist Fischtag. Als Vorspeise gibt es stets eine Tagessuppe sowie drei verschiedene Desserts in Gläschen, die sind im Menüpreis inklusive. Aktionswochen kommen meiner Erfahrung nach sehr gut an. Aber auch Motto-Tage mit Nationalgerichten sind beliebt, zum Beispiel asiatisch oder amerikanisch mit Pulled Pork.

Welche Rolle spielt das Thema betriebliche Essensversorgung in der Ausbildung der Küchenmeister/innen?

In der Weiterbildung zum/zur Küchenmeister/-in ist die wirtschaftliche Komponente aktueller denn je: Kalkulationen aufstellen, Lagerkennzahlen parat haben. Voraussetzung für den Lehrgang ist eine Ausbildung zum Koch oder langjährige einschlägige Berufserfahrung. In den Eckert-Schulen wurde der Lehrgang als Vollzeit-Lehrgang über eine Dauer von viereinhalb Monaten angeboten. Neben den theoretischen Prüfungsteilen gibt es dann auch eine praktische Prüfung, bei der aus einem festgelegten Warenkorb ein Fünf-Gang-Menü zubereitet werden muss.

Warum ist aus Ihrer Sicht die Betriebskantine eines Unternehmens für Köche bzw. Küchenmeister als Arbeitsplatz attraktiv?

Ein wichtiger Punkt ist, dass Betriebsrestaurants relativ homogene Arbeitszeiten haben. Aus der klassischen à-la-Carte-Küche wandern sehr viele ab, eben weil sie familienkompatible Arbeitszeiten haben wollen und nicht bis Mitternacht oder noch länger arbeiten wollen. Doch nicht nur die Großkantinen rentieren sich als Berufsfeld, auch selbständige Services sind durchaus lohnenswert, da der Bedarf da ist und damit eine gewisse Kontinuität sicherlich gegeben ist. Groß-Caterer wie diese wachsen kontinuierlich. Das ist übrigens auch eine gute Lösung für einen Unternehmer, wenn er ein Essensangebot etablieren will: Am Anfang erst einmal ein Catering und dann, wenn man gesehen hat, wie es läuft, kann man eine firmeneigene Lösung anbieten.

Verraten Sie uns Ihre Top-5 der Kantinenklassiker?

Wenn man danach geht, was am meisten nachgefragt wird, dann sind das sicherlich die klassischen Imbiss-Gerichte, die eher deftigen Sachen, so dass ich sagen würde:

1. Leberkäsesemmel
2. Curry-Wurst
3. Schweinebraten
4. Schnitzel
5. Rouladen

Das Gespräch führte Tanja Rexhepaj. //