



2007 gründete Jan Schawe, Kommunikationswirt, einen der wohl modernsten und bekanntesten Feinkostläden Deutschlands, das Mutterland in St. Georg. Mittlerweile gibt es Standorte in der City, in Eppendorf und sogar an der Nordseeküste. Vor drei Jahren kam außerdem die Austernstube Cölln's, eine echte Hamburgensie, dazu. Seine Vision: Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit zu vereinen. Ob Salate, Stullen, frisch gebackene Franzbrötchen aus der Mutterland-Backstube oder Schokolade aus der eigenen Chocolaterie – alle Delikatessen werden mit Liebe zur Umwelt und dem Blick für das Besondere ausgewählt. Damit hat Jan Schawe den Feinkosthandel nicht nur auf eine neue Stufe gehoben, sondern ist mittlerweile selbst zur echten Hamburger Persönlichkeit geworden.

© Fotos: MUTTERLAND

# HAMBURGS GENUSS- UNTERNEHMER JAN SCHAWWE UND DIE FEINE KOST

**DELUXE Hamburg:** Jan, dieses Jahr ist ein ganz besonderes für dich und Mutterland. Ihr baut euer Stammhaus in St. Georg nach 13 Jahren das erste Mal um. Auf welche Veränderungen können sich eure Gäste freuen?

Jan Schawe: Wir haben eine ganz besondere Verbindung zum Stammhaus. Es ist unser erster Laden, unser Ursprung. Nach 13 Jahren ist es an der Zeit, den nächsten Schritt zu gehen. Das Stammhaus wird sich ab November über zwei Etagen erstrecken. Das Restaurant vergrößert sich, sodass man nicht nur Frühstück, Lunch, Kaffee und Kuchen, sondern auch in den späten Abend hinein eine umfangreiche Speisekarte genießen kann. Neben deutschen Klassikern und hochwertiger Hausmannskost gibt es auch ausgefallene regional und saisonal orientierte Gerichte. Wovon sich viele Stammgäste freuen werden: Bald sind Reservierungen im Stammhaus möglich. Im neuen Mutterland wird es auch einen großen Take Away Bereich geben. Zusätzlich zu unseren Pausenbrot, Salaten und heißgeliebten Franzbrötchen wird es unter anderem auch Suppen, wechselnde Tagesgerichte und Gemüsesalate geben, manche nennen sie auch Bowls (schmunzelt). Ein weiteres Highlight: Die Mutterland Chocolaterie zieht ins Stammhaus um, sodass man vor Ort den fleißigen Chocolatiers auf die Finger schauen kann.



**Als Einzelhandel und Gastronomie seid ihr Teil gleich zweier Branchen, die von der Corona-Krise stark betroffen sind. Wie schaffst du es, trotzdem positiv zu bleiben?**

Unsere Kollegen, Manufakturen und uns hat es hart getroffen – es ist immer noch nicht vorbei und ein tagtäglicher Kampf. Der Wunsch nach regionalen und saisonalen Produkten wächst und der Zusammenhalt der Menschen ist wunderbar. Viele unserer Stammgäste sind auch in der Krisenzeit zu uns gekommen oder haben in unserem Onlineshop bestellt. Es zahlt sich aus, dass wir in den letzten 13 Jahren unsere Hausaufgaben gemacht haben und nicht auf Trends und Social Media gesetzt haben, sondern Strukturen geschaffen

haben, um das Überleben bisher zu ermöglichen. Für uns ist es wichtig, dass unsere Kunden weiterhin zu uns kommen und die Feinkost der kleinen Manufakturen kaufen, sodass nicht nur die großen Player überleben. Wie ich es schaffe, trotzdem positiv zu bleiben? Mein Team ist in der Corona-Zeit noch enger zusammengewachsen. Die Solidarität der Mitarbeiter und Kunden hat geholfen so eine harte Zeit zu überstehen und den Kampfgeist nicht aufzugeben.

**Heute ist es wichtiger denn je, den lokalen Einzelhandel zu unterstützen. Welchen Vorteil hat für dich das stationäre Einkaufen gegenüber dem Online-Shopping?**

Lebensmittel möchte man riechen, schmecken und sehen. Dies funktioniert besser im Geschäft. Eine gute persönliche Beratung bietet oft Vorteile gegenüber einem Algorithmus. Ich sehe den Onlinehandel nicht als Gegner, man sollte aber den Onlineshop vom Fachhändler bevorzugen.

Jeder zweite verkaufte Euro im Onlinehandel läuft heutzutage über den amerikanischen Onlineriesen Amazon – das finde ich einfach nicht gesund. In unserem Onlineshop kann man zum Beispiel Mutti in der Corona-Zeit ein liebes Paket mit persönlicher Widmung schicken. Wir versenden außerdem klimaneutral.

**In wenigen Monaten steht das Weihnachtsgeschäft vor der Tür. Welche Herausforderungen ergeben sich für euch und eure Partner-Manufakturen zu dieser Zeit?**

Das Weihnachtsgeschäft ist für uns Fachhändler und auch für die meisten Lieferanten existenziell und sichert das langfristige Fortbestehen. Sollten wir solche Umsatzeinbußen wie im Frühjahr erleben, wäre das der sichere Tod von Mutterland und ganz bestimmt auch von vielen unserer Lieferanten und Kollegen. Wie sagte Leo Tolstoi so schön: „Das Gute, welches du anderen tust, tust du immer auch dir selbst.“

**Jan, du hast 2007 Mutterland gegründet und warst einer der ersten, der regionales und saisonales Denken einer neuen Kundschaft schmackhaft gemacht hast. Wie kam es damals zu der Idee?**

Mit der Gründung von Mutterland wollte ich meine Lebensphilosophie zum Beruf und Lebensmittel-punkt machen. Mir war es wichtig, meine beiden „gefühl“ konträren Lebensstile zusammenzuführen. Als typischer Großstädter möchte ich, wenn ich mir etwas kaufe, ein schönes Erlebnis haben, dazu erwarte ich aber eine gute Qualität. Als Mensch, der über den Tellerrand hinausschaut, möchte ich jedoch auch fair mit meiner Umwelt – Menschen, Tieren und Natur – umgehen. Unser westlicher Lebensstil sollte nicht auf dem Rücken anderer aufgebaut sein. Mit Mutterland bin ich einen Schritt in die richtige Richtung gegangen, ohne unseren Kunden das tagtäglich auf die Nase zu binden. Einen moralischen Zeigefinger mag schließlich niemand – und einkaufen aus Mitleid auch nicht.



Mutterland und dein Restaurant, das Cölln's, stehen für regionale, frische Küche. Ein Trend, der sich immer mehr verbreitet. Wie schätzt du die Entwicklung der Gastro-Branche in den nächsten Jahren ein?

Die Gastro-Branche ist ein hartes Pflaster und es wird nicht leichter. Die Rohstoffpreise, Mieten und Mitarbeiterkosten steigen permanent. Es ist schwierig, allen gerecht zu werden, ohne dabei „Fake-Kost“ auf dem Teller zu präsentieren. Wir alle müssen wieder eine größere Wertschätzung für Lebensmittel aufbringen, Fleisch als Luxusgut ansehen und weniger, aber besser konsumieren – und ein Verständnis dafür entwickeln, was gutes Essen kosten muss. Bei Mutterland ist vieles Bio, tierische Erzeugnisse stammen aus artgerechter Tierhaltung und industrielle Fertignahrung findet man bei uns nicht. Das hat natürlich seinen Preis. Wir erwarten nicht, dass jeder seinen Wocheneinkauf im Mutterland erledigt, aber wenn man zu uns kommt, dann tut man nicht nur sich selbst etwas Gutes.

**Was kommt bei Jan Schawe privat auf den Teller?**

Ich habe den ganzen Tag mit Nahrungsmitteln zu tun, daher koche ich nur selten und gehe stattdessen lieber gut essen. Mittlerweile ist mein Gaumen so verwöhnt, dass meine Kochkünste nicht mehr an meinen Anspruch herankommen (lacht). Ich mag aber auch die einfachen Dinge. Ein frisch gebackenes Brot mit salziger Butter kann ein wahrer Genuss sein! Grundsätzlich muss ich ein wenig aufpassen was ich esse, denn mein Job verleitet dazu, im Körperumfang zuzunehmen (lacht).

*Ich mag aber auch die einfachen Dinge. Ein frisch gebackenes Brot mit salziger Butter kann ein wahrer Genuss sein!*

**Privat bist du viel mit deinem Hund Gustav unterwegs. Verrätst du uns ein paar deiner Lieblingsplätze in Hamburg?**

Meine Lieblingsplätze verrate ich nie und poste sie auch nicht auf Social Media (lächelt). Im Herbst bin ich mit Gustav gerne frühmorgens im Entenwerder 1, dann ist es noch schön leer und man kann eine Brotzeit mit Ausblick genießen. Meinen Kaffee trinke ich gerne bei Annika und Thomas im Elbgold oder bei Veljko und Matze im Playground. Meinem guten Freund Holger gehören das Café Paris und das Rialto, wo man mich auch regelmäßig findet. Mein Hund Gustav liebt das Hundegeschäft Pet Shop Boyz und versucht mich wöchentlich dort hin zu zerren (schmunzelt).

**Was sind deine Wünsche für das nächste Jahr?**

Als erstes wünsche ich mir, dass wir das dämliche Coronavirus unter Kontrolle kriegen und alles wieder ein wenig normaler wird. Dennoch sollte nicht alles wie vorher werden. So sollte die Globalisierung die Bedürfnisse der Bevölkerung im Blick haben und nicht nur die Profite von Großkonzernen. Die Wahrung der Arbeits- und Menschenrechte in den Ursprungsländern unserer importierten Waren sollte Voraussetzung für den Import sein. Wie kann es sein, dass oft der Warenfluss nicht dem Menschen dient, sondern der Mensch selbst zur Ware geworden ist? Mit Mutterland versuchen wir dies zu berücksichtigen und hoffen, dass noch mehr Menschen diese Meinung teilen.



# HAMBURG'S DELIGHT- ENTREPRENEUR JAN SCHAWWE AND THE DELICACIES



© Fotos: MUTTERLAND

In 2007, Jan Schawe, a communications manager, founded one of the most modern and well-known delicatessen stores in Germany, the Mutterland in St. Georg. Today there are locations in the city, in Eppendorf and even on the North Sea coast. Three years ago, the oyster shop Cölln's, a typical place for Hamburg, was added to the list. His vision: to combine enjoyment, quality and sustainability. Whether salads, sandwiches, freshly baked Franzbrötchen from the motherland bakery or chocolate from our own chocolaterie - all delicacies are selected with love for the environment and an eye for the special. Jan Schawe has thus not only taken the delicatessen trade to a new level, but has himself become a true Hamburg personality.

**DELUXE Hamburg:** Jan, this year is a very special one for you and Mutterland. You are rebuilding your main store in St. Georg for the first time after 13 years. What changes can your guests look forward to?

Jan Schawe: We have a very special connection to the parent company. It is our first store, our origin. After 13 years it is time to take the next step. The main store will be spread over two floors from November. The restaurant will expand so that you can enjoy not only breakfast, lunch, coffee and cake, but also an extensive menu late into the evening. In addition to German classics and high-quality home cooking, there are also unusual regional and seasonal dishes. What many regular guests will be pleased about: Soon reservations in the parent house are possible. There will also be a large take away area in the new Mutterland. In addition to our breacktime sandwiches, salads and beloved French rolls, there will also be soups, changing dishes of the day and vegetable salads, some people also call them bowls (smiles). Another highlight: Mutterland Chocolaterie is moving into the main building so that you can watch the busy chocolatiers at work.

**As retail and gastronomy, you are part of two industries that have been strongly affected by the Corona crisis. How do you manage to remain positive despite this?**

It has hit our colleagues, manufacturers and us hard - it's still not over and a daily struggle. The desire for regional and seasonal products is growing and the cooperation of the people is wonderful. Many of our regular guests have come to us even in times of crisis or have ordered in our online store. It pays off that we have done our homework over the last 13 years and have not relied on trends and social media, but have created structures to enable survival so far. It is important for us that our customers continue to come to us and buy the delicacies of the small manufacturers, so that not only the big players survive. How do I manage to remain positive despite all this? My team grew even closer together during the Corona period. The solidarity of the employees and customers helped me to survive such a hard time and to not give up the fighting spirit.

**Today, it is more important than ever to support the local retail trade. What advantage does stationary shopping have for you over online shopping?**

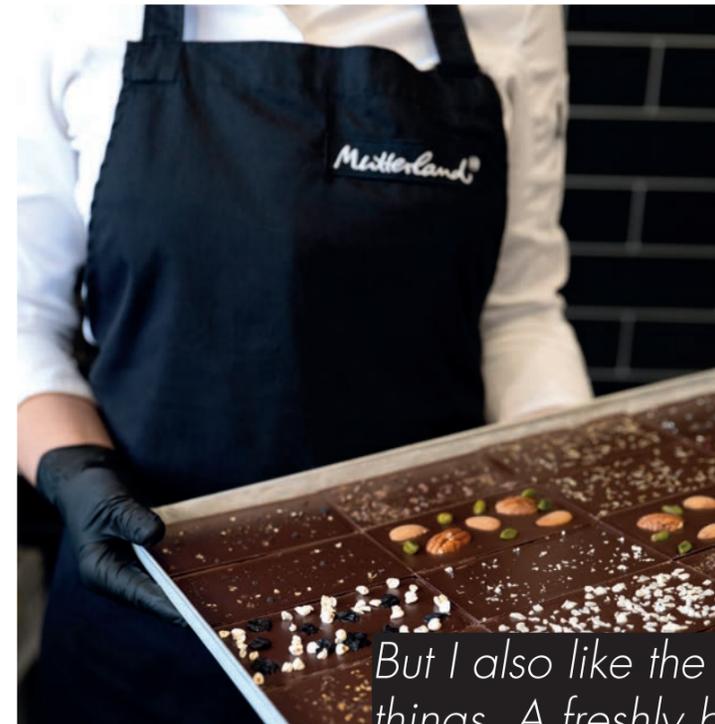
You want to smell, taste and see food. This works better in a store. A good personal consultation often offers advantages over an algorithm. I don't see online trade as an opponent, but you should prefer the online store of the retailer. Every second Euro sold in online business today is sold via the American online giant Amazon - I just don't think that's healthy. In our online store, for example, you can send your mom a nice package with a personal dedication during the Corona period. We also ship climate neutral.

**In a few months the Christmas business will be just around the corner. What challenges will arise for you and your partner manufacturers at this time?**

The Christmas business is existential for us retailers and also for most suppliers and ensures long-term survival. If we were to experience such a loss of sales as in spring, it would mean the certain death of Mutterland and certainly also of many of our suppliers and colleagues. As Leo Tolstoy said so beautifully: "The good you do to others, you always do to yourself."

**Jan, you founded Mutterland in 2007 and were one of the first to introduce regional and seasonal thinking to a new customer base. How did the idea come about?**

By founding Mutterland, I wanted to make my philosophy of life my profession and the centre of attention. It was important to me to combine the „contrasting“ lifestyles together. As a typical city dweller, when I buy something, I want it to be a nice experience, but I also expect good quality. As a person who thinks outside the box, however, I also want to treat my environment - people, animals and nature - fairly. Our western lifestyle should not be built on the back of others. With Mutterland, I have taken a step in the right direction, without putting it on our customers' noses every day. After all, nobody likes a moral index finger — and shopping out of compassion is not one either.



*But I also like the simple things. A freshly baked bread with salty butter can be a real treat!*

**Mutterland and your restaurant, the Cölln's, stand for regional, fresh cuisine. A trend that is spreading more and more. How do you estimate the development of the gastronomy industry in the next few years?**

The gastronomy industry is a hard place and it is not getting any easier. Raw material prices, rents and employee costs are constantly rising. It is difficult to do justice to everyone without "Fake food" on the plate. We all need to regain a greater appreciation for food, consider meat a luxury good and consume less but better - and develop an understanding of what good food must cost. Much of Mutterland is organic, animal products come from species-appropriate animal husbandry, and you won't find industrial convenience food here. Of course, this has its price. We don't expect everyone to do their weekly shopping at Mutterland, but if you come to us, you are not only doing something good for yourself.

**What does Jan Schawe put on his plate in private?**

I have to deal with food all day long, so I rarely cook and prefer to eat out instead. Meanwhile my palate is so spoiled that my cooking skills can't match my standards (laughs). But I also like the simple things. A freshly baked bread with salty butter can be a real treat! Basically, I have to be a little careful what I eat, because my job tempts me to put on weight (laughs).

**Privately, you spend a lot of time with your dog Gustav. Can you tell us a few of your favorite places in Hamburg?**

I never reveal my favorite places and I never post them on social media (smiles). In autumn I like to be with Gustav early in the morning in Entenwerder 1, then it is still empty and you can enjoy a snack with a view. I like to drink my coffee with Annika and Thomas in Elbgold or with Veljko and Matze in Playground. My good friend Holger owns the Café Paris and the Rialto, where you can find me regularly. My dog Gustav loves the dog store Pet Shop Boyz and tries to drag me there every week (smiles).



**What are your wishes for the next year?**

First of all I wish that we get the stupid corona virus under control and everything will be a little bit more normal again. However, not everything should be like before. Globalization should focus on the needs of the population and not only on the profits of big corporations. Respect for labor and human rights in the countries of origin of our imported goods should be a prerequisite for imports. How can it be that often the flow of goods does not serve the people, but the people themselves have become goods? With Mutterland we try to take this into account and hope that even more people share this opinion.