

„Berlin schmeckt immer wieder neu“

Anne Seubert ist Community-Managerin bei Yelp, der Internet-Plattform, auf der jeder Geschäfte, Restaurants, aber auch Ärzte bewerten kann. Im Interview mit Annika Zieske erzählt sie, wie eine Community den Geschmack der Stadt erkunden kann und wie Yelp versucht, glaubwürdige Inhalte zu schaffen und Manipulationen auszuhebeln

Bitte ganz kurz. Für jemanden, der es nicht weiß, wie funktioniert Yelp?

Anne Seubert: Yelp ist eine Website und eine App, die auf der Suche nach einem vertrauenswürdigen Orthopäden, dem besten Italiener oder einem verlässlichen Umzugs-service hilft. Dieser Guide baut auf Erfahrungen und Empfehlungen von Berlinern wie dir und mir. Yelp wurde vor zehn Jahren als klassisches Start-up in San Francisco gegründet. Der Gründer, Jeremy Stoppelman, war auf der Suche nach einem guten Zahnarzt und fragte sich: Wer erzählt mir wirklich, welcher Zahnarzt was draufhat?

Gibt es Spezialisten für bestimmte Ressorts?

Seubert: Das Portal hat Kategorien von Shopping über Gesundheit und Ärzte, Handwerker und Dienstleistungen bis zu Cafés und Restaurants. Als Nutzer kannst du über alles schreiben, was dir den Tag über so in Berlin begegnet: von hoffentlich nicht ganz so vielen Zahnärzten über ein paar Geschäfte, Hochzeitsboutiquen und Klempner.

Was hat es mit den Events auf sich, die du veranstaltest?

Seubert: Da gibt es eigentlich jede Woche etwas. Ich

organisiere nur einige davon, viele organisieren die Yelper selbst. Wir haben eine Burger- und eine Currywursttest-Serie, da ist jeder Burger oder Currywurstfan herzlich willkommen! Es gibt einen Brunch-Club, der monatlich andere Locations besucht ... Ich organisiere „Yelp will es wissen“, eine Serie, bei der wir Experten zu Olivenöl, Käse oder Upcycling besuchen, um möglichst viel zu lernen!

Vor einigen Jahren wurde die deutsche Version Qype aufgekauft, darüber gab es viele Diskussionen.

Seubert: Qype wurde im Oktober 2012 von Yelp gekauft, beide Portale sind dann zusammengeführt worden. Als Autor kann man seine Beiträge und Fotos übertragen lassen. Eine zusammengeführte Plattform bedeutet für die Nutzer mehr Content, für einen Geschäftsinhaber eine größere Schlagkraft und als Autor hat man eine größere Reichweite. Dazu kommt eine zehn Jahre gewachsene Community in mittlerweile 27 Ländern.

Wer ist diese Community?

Seubert: Yelp ist nicht nur eine virtuelle Plattform, sondern wir kennen uns auch persönlich. Wir treffen uns,

um die Stadt gemeinsam zu entdecken und für Neuberliner und Touristen zu mappen, um Orientierung zu bieten. In vielen Städten sind Community Manager am Start, die on- und offline tolle Geschäfte vorstellen. Den neuen koreanischen BBQ, das Pop-up-Restaurant oder den veganen Supermarkt. Berlin ist mit seinen immer neuen kleinen Läden, Food-Konzepten und Concept Stores natürlich eine ideale Stadt.

Darfst du selber Beiträge schreiben?

Seubert: Das ist ein ganz wichtiger Punkt. Ich bin Teil der Community und ja, ich schreibe Beiträge, und zwar viele! Weil ich es liebe, auf den ersten Blick unscheinbare Kleinode aufzuspüren. Wichtig bleibt, dass die Beiträge authentisch, das heißt unvoreingenommen sind. Meine Beiträge kann sich niemand erkaufen, indem er mich etwa zum Essen einlädt. Und Kollegen im Sales-Bereich dürfen natürlich nicht schreiben.

Werden auf Yelp Beiträge gelöscht?

Seubert: User können ihre eigenen Beiträge entfernen und Yelp kann Beiträge entfernen, die gegen unsere Inhaltsrichtlinien oder



Foto: Friederike Gschäkel / HPI

Account verwalten. Darüber kannst du Informationen wie Öffnungszeiten aktuell halten, Fotos einstellen und du erfährst, wenn jemand einen Beitrag zu deinem Restaurant schreibt. Du kannst mit den Yelpers in Kontakt treten und umgekehrt, das ist relativ neu, kann man als User auch den Geschäftsinhaber anmailen.

Wird mehr geliked oder habt ihr Probleme mit Shitstorms?

Seubert: Ich werde oft mit dem Vorurteil konfrontiert, dass sich Leute auf Bewertungsportalen nur negativ äußern. Ich kann das für Yelp nicht bestätigen. Wenn man sich die Beiträge durchliest, erkennt man, dass Menschen lieber empfehlen! Unsere Daten belegen, dass circa 80 Prozent der Beiträge drei (von fünf) Sternen und mehr bekommen, 41 Prozent sogar die Bestnote.

Hat das was mit Klarnamen zu tun?

Seubert: Ich denke schon. Wir regen die User an, ihren echten Vornamen, den Anfangsbuchstaben ihres Nachnamens und ein echtes Foto zu verwenden. Das hat auch etwas mit Fairness den Geschäftsinhabern gegenüber zu tun. Einige Nutzer bleiben lieber anonym. Das ist auch in Ordnung, jeder schreibt ja auch aus unterschiedlichen Gründen heraus.

Was sagen denn die Yelper: Wie schmeckt Berlin?

Jan E. sagt: im Sommer scharf, im Winter bitter.

Stephan „berlinBecko“ B. sagt: ... wie ein Herren-Gedeck

Helge „the rerender“ G. sagt: immer wieder neu!

Außenseiter in Bioqualität

Lea Brumsack und Tanja Krakowski haben endlich einen Laden, ein Ort, der Essen und Austausch verbindet

Es ist so weit: Die Culinary Misfits haben ihren eigenen Laden. In der Manteuffelstraße in Kreuzberg werden seit Mitte Juli bodenständige Speisen aus knubbeligen Kartoffeln, mehrarmigen Möhren oder aufgeplatzten Kohlrabis verspeist. Alles biologisch, regional und natürlich saisonal.

Seit 2012 setzen sich Lea Brumsack und Tanja Krakowski, die vorher im Produktdesign beschäftigt waren, mit dem Thema der fairen Esskultur auseinander. Denn mehr als dreißig Prozent des landwirtschaftlichen Ertrages werden heute aussortiert und erreichen nicht das Ladenregal eines Supermarktes. Ob-

wohl dieses Gemüse nur optische und nicht geschmackliche Einbußen aufweisen.

So begannen die beiden Gemüseliebhaberinnen, die mit diesem Umstand nicht einverstanden waren, auf verschiedenen Bauernhöfen das liegengelassene Gemüse mit Charme in mühevoller Arbeit aufzulesen. Daraus kreierte sie wunderbare vegetarische Gerichte, die sie erst im Cateringbetrieb und nun in ihrem Café anbieten. Mittlerweile werden ihre explodierten Kartoffeln oder Zwillingradieschen von den Bauern aus dem Berliner Umland sortiert sowie geliefert. Da diese Misfits zweite Wahl sind, erhalten die Cafébesitzerinnen zwar einen günstigeren Preis, aber da „Logistik und Verarbeitung aufwendiger sind, komme es auf das Gleiche hinaus“, erklärt Lea Brumsack.

Kochen gelernt hat sie von ihren Eltern, sagt Brumsack, die sich sowohl von Grundrezepturen als auch vom saisonalen Angebot inspirieren lässt. „Das Ladencafé soll nicht nur ein Ort des Essens werden, sondern



Fotos: Jule Frommelt / HPI

Lea Brumsack und Tanja Krakowski haben ein großes Herz für krummes Gemüse

ein Ort des Austauschs“, fügt sie hinzu und macht damit nicht nur auf das Thema rund ums krumme Gemüse aufmerksam, sondern weist gleichzeitig auf die geplanten Workshops und Dinnerabende hin. Bis dahin konzentrieren sie sich ganz auf ihr Café, das mit zusammenge-

würfeltem Mobiliar, farbenfrohen Wiesenblumen und allerlei verstreuten Misfits überzeugt.

Brownies mit Roter Bete, Käsekuchen mit wechselnden, süßen Toppings, belegten Stullen oder Salat im Einweckglas, die Karte ist vielfältig. Dazu gibt es ein täglich wechselndes

Mittagsspezial, das entweder aus einem sommerlichen Gemüseintopf oder einem Zucchini-Kartoffelpfannkuchen besteht. (jpf)

Culinary Misfits Ladencafé
Manteuffelstraße 19, Kreuzberg,
www.culinarymisfits.de

