



LIEFERY

Feierabend mit Nils Fischer

10. Dezember 2017 | Birger Nicolai

Ansprechpartner:

Friedemann Nierhaus
+49 (0) 151 120 251 80
friedemann@liefery.com

Nils Fischer zeigt im Fischladen auf die Calamaretti. „Wir haben die kleinen Fische am Wochenende zubereitet. Die waren lecker, aber das Putzen hat eine Menge Arbeit gemacht und mehr als eine Stunde gedauert“, klagt er. Die Verkäuferin nickt, sie hört diesen Satz offenbar nicht zum ersten Mal. „Sie müssen den Fisch mit den Fingern kneten und weich machen. Dann lässt sich die Haut leicht abziehen“, erklärt sie und macht vor, wie es geht. Die Arbeit sieht kinderleicht aus, die Dame braucht nicht mal eine Minute für einen Minitintenfisch. Hobbykoch Fischer rollt mit den Augen, beim nächsten Mal will er das auch so machen.



*Entspannt beim Kochen: Liefery-Gründer Nils Fischer
Quelle: Martin U. K. Lengemann*

Der 31-Jährige ist Mitgründer und Geschäftsführer der Start-up-Firma Liefery. Das Logistikunternehmen ist auf Lieferungen am selben Tag spezialisiert – teilweise bringt der Dienstleister die Ware sogar innerhalb weniger Stunden. Offenkundig ist Fischer in der Szene bekannt: Auf dem Weg vom Fischladen nach Hause hält er plötzlich an, lässt die Autoscheibe herunter und spricht einen Paketkurierfahrer an. Die beiden kennen sich. Ob er ein neues Auto habe, will der Unternehmer von dem Kurier wissen. Und ob er nicht lieber bei ihm arbeiten möchte. „Ich rufe dich an“, lautet die Antwort. Landesweit suchen die Logistiker händeringend nach neuen Mitarbeitern, Fischer findet sein Personal dagegen wohl auf der Straße. Zu Hause angekommen, geht es direkt in die Küche. Heute soll es Thunfisch geben, mit Schweinewurstnudeln.

Welt am Sonntag: Muss ich den Thunfisch in noch kleinere Stücke schneiden? Das sind doch schon Miniwürfel.

Nils Fischer: Das geht so. Sie müssen die kleinen weißen sehnigen Teile noch herauschneiden. Die schmecken nicht.

Das Messer ist scharf und liegt gut in der Hand, aber es sieht nicht teuer aus. Ich dachte, bei einem so erfolgreichen Start-up-Unternehmer finde ich 500-Euro-Zubehör in der Küche.

Nils Fischer: Das sind keine besonderen Messer. Es gibt aber in der Tat ein teures Messer, das mir gefallen würde – mit einer 65-fach gefalteten und 17 Zentimeter



LIEFERY

langen Klinge und einem Griff aus Wüsteneisenholz. Das ist wunderschön, kostet leider rund 450 Euro. Aber es ist ja bald Weihnachten.

Braten wir den Fisch noch an?

Nils Fischer: Nein, er wird im Limettensaft gekocht, ohne dass wir ihn erhitzen. Die Zitronensäure verändert die Konsistenz des Fisches und macht ihn an der Oberfläche hellgrau. Das schmeckt hervorragend.

Haben Sie sich das Rezept selbst ausgedacht?

Nils Fischer: Das stammt von Jamie Oliver. Es heißt „Tuna Ceviche Asian Style“ und kommt aus Peru. Ich lasse mich gern von seinen Kochvideos inspirieren, auch wenn ich die Rezepte frei interpretiere. Generell bin ich kein Fan von Kochshows, die schaue ich mir nicht an.

Ich habe Hunger mitgebracht. Bleibt es bei der Vorspeise mit dem Thunfisch?

Nils Fischer: Es gibt noch selbstgemachte Nudeln mit Salsiccia. Das ist eine italienische Schweinewurst mit Fenchelsamen, ohne Zucker und Konservierungsmittel. Wir werden das Fleisch in der Pfanne auslassen. Den Nudelteig für die Tagliolini machen wir selbstverständlich mit dem Null-Null-Mehl, das den Teig luftiger und elastischer macht.

Das alles scheint Ihnen leicht von der Hand zu gehen. Haben Sie irgendwo Kochen gelernt?

Nils Fischer: Ich war schon früh ein begeisterter Koch. Als Student habe ich vier Jahre lang in Bonn im Bier- und Weinkeller „Zwitscherstübchen“ gearbeitet. Anfangs war ich Kellner und Barkeeper. Später habe ich in der kleinen Küche mitgeholfen. Unser Steak-Koch hat mir beigebracht, wie man Fleisch zubereitet. Aus der Zeit wissen die Menschen um mich herum, dass ich gerne koche. Als ich zum Beispiel im vergangenen Sommer mit ein paar Freunden vor Mallorca auf Segelurlaub war, war ich an Bord unser Smutje.

Hat Sie die Welle der Vegetarier oder Veganer noch nicht erreicht?

Nils Fischer: Nein, ich esse gern Fisch oder Fleisch. In meinem Freundeskreis sind kaum Vegetarier. Ehrlich gesagt, stört es mich, wenn Menschen das Thema in den Vordergrund stellen. Ich vermute dahinter manchmal ein übertriebenes Geltungsbedürfnis.

Gibt es Gerichte, die Sie gar nicht mögen?

Nils Fischer: Wenn es um Gemüse geht, mag ich keinen Wirsing. Außerdem meide ich noch Milchreis. Allerdings weiß ich nicht mehr, woher diese Abneigung stammt. Dieses Kindheitstrauma habe ich mir außerhalb meines Elternhauses eingehandelt.

Wie oft kochen Sie denn selbst in der Woche?

Nils Fischer: Unter der Woche gehen wir gern ins Restaurant. Am Wochenende koche ich zuhause für uns, oder es kommen noch Freunde hinzu. Am Sonntagabend ist das die Regel, wir schauen dann den „Tatort“ nebenher.

In welcher Art von Restaurants trifft man Sie?

Nils Fischer: Mein derzeitiges Lieblingsrestaurant ist eine Pizzeria bei uns gleich um die Ecke. Sie wird von einem Österreicher betrieben. Bei ihm gibt es die beste Sauerteig-Pizza der Stadt. Das Geheimnis ist das Weizenmehl mit dem Mineralgrad Null Null, das der Pizzabäcker für den Teig nimmt. Sonst mag ich die lateinamerikanische Küche sehr, zum Beispiel aus Peru.

Und was mag der Nils am liebsten, wenn Mutter zuhause in Bonn einen Essenswunsch erfüllt?

Ansprechpartner:

Friedemann Nierhaus
+49 (0) 151 120 251 80
friedemann@liefery.com



LIEFERY

Nils Fischer: Das ist ganz sicher ihr Rindergoulasch mit den kleinen Klößen. Bei meiner Mutter ist es perfekt. Ich würde das Goulasch nie bei mir in Berlin kochen. Das gehört nach Hause.

Zuhause war auch der Ort des Aloisiuskollegs in Bonn, Ihrer Schule. Hat der Jesuitenorden Ihr Leben beeinflusst?

Nils Fischer: Ich bin nicht sehr kirchlich unterwegs. Aber der Jesuitenorden hat mich schon geprägt. Als Schüler wurden wir dort früh zur Fassung gerufen. Ein gutes Benehmen war Pflicht. Ich erinnere mich, wie wir zum Mittag in der Mensa eine gebügelte, gefaltete weiße Stoffserviette mitbringen mussten und wie das kontrolliert wurde. Davon ist etwas haften geblieben. Auch mein Umgang mit Menschen stammt aus der Zeit.

Was heißt das?

Nils Fischer: Ich gehe mit Menschen respektvoll um, egal wie sie mir entgegentreten oder was sie mir vorher an den Kopf geworfen haben. Mir fällt das gelegentlich im Restaurant auf. Ich wundere mich, wie Gäste die Kellner behandeln. Für sie sind es Hilfsbedienstete, die man herumscheuchen kann. Mir wurde auf der Jesuiten-Schule beigebracht, nicht von oben herab auf Menschen zu schauen.

Hinter dem von Ihnen skizzierten schlechten Benehmen steckt auch eine Anspruchshaltung der Menschen. Unterstützt eine Firma wie Liefery, die Waren an selben Tag der Bestellung zustellt, diesen Trend nicht noch?

Nils Fischer: Da ist etwas dran. Ausgelöst wird diese Anspruchshaltung jedoch nicht von uns, sondern von den großen Onlinehändlern. Das ist auch ein Fluch für die Gesellschaft, weil der Anspruch an die Geschwindigkeit immer höher wird. Es wird ein neues Normal geschaffen. Auf der anderen Seite ist die Belieferung am selben Tag auch ein Segen, wenn Sie zum Beispiel an Lebensmittel denken. Es spart unwahrscheinlich viel Zeit, wenn ich mir Dinge wie Toilettenpapier, Selter oder Milch nach Hause bringen lassen kann und zwar zu einer Tageszeit, zu der ich auch zuhause bin.

Brauchen wir wirklich alles im Eiltempo?

Nils Fischer: Einiges brauchen wir nicht wirklich sofort. Aber es ist nun einmal so: Amazon treibt die Entwicklung an, setzt die Standards, und die anderen müssen mitziehen. Unser am stärksten nachgefragtes Produkt ist die Auslieferung am Tag nach der Bestellung. Was der Kunde bis Mitternacht beim Onlinehändler bestellt, bekommt er von uns am nächsten Abend nach Hause geliefert.

Der Onlinehändler Amazon bietet jetzt auch eine Zustellung in die eigene Wohnung hinein an. Die Kuriere können die Türen einmalig über einen vorab verschickten Code öffnen. Für mich wäre das nichts. Und für Sie?

Nils Fischer: Für mich wäre das auch nichts, und ich glaube nicht, dass es sich durchsetzen wird. Eine Paketabgabe im Hausflur eines Mietshauses halte ich dagegen für sinnvoll. Wir probieren das gerade aus. Der Kurierfahrer kann nachts vorbeikommen, er öffnet die Haustür über einen einmaligen Zugangscode und legt die Sendung an der Wohnungstür ab. Das Paket wird dann über eine spezielle Tasche gesichert und ist versichert.

Wer mag denn schon nachts Pakete zustellen und wer mag sie in den Nachtstunden bekommen?

Nils Fischer: Im Moment begrenzen wir unsere Zustellung auf 22 Uhr. Unsere Kunden aus dem Onlinehandel wollen keine späteren Zeiten. Sie denken, dass die Empfänger nicht so spät gestört werden mögen. Für unsere eigenen Paketfahrer ist die Nachtzustellung attraktiv, weil wir ihnen Zuschläge zahlen können. Wir versprechen

Ansprechpartner:

Friedemann Nierhaus
+49 (0) 151 120 251 80
friedemann@liefery.com



LIEFERY

uns davon eine höhere Zustellquote. Es können schlichtweg mehr Sendungen abgeliefert werden. Der Stadtverkehr ist nachts viel geringer und die Empfänger sind zu Hause.

Tagsüber kommen die Paketwagen gar nicht mehr in die Straßen hinein, so viele sind unterwegs. Mehr als drei Milliarden Pakete werden dieses Jahr zugestellt. Jetzt kommen noch Lebensmittel hinzu. Wann ist das alles nicht mehr zu bewältigen?

Nils Fischer: Es wird sich vieles ändern müssen. Die alten Systeme werden irgendwann zusammenbrechen. Wir werden kleine Umschlagplätze, so genannte Micro-hubs, in den Städten brauchen, von denen aus E-Autos oder Fahrräder die Zustellung übernehmen. Es wird viel mehr Varianten geben, von der Zustellung in den Kofferraum des Autos bis zum Einsatz autonomer Zustellfahrzeuge. Vor allem aber müssen die Systeme ineinandergreifen und effizienter werden.

Um so etwas entwickeln zu können, braucht man kluge Köpfe. Sie haben damals aus dem Lufthansa-Konzern Kollegen zu Liefery mitgenommen. Passen ehemalige Konzern-Mitarbeiter zu einem Start-up?

Nils Fischer: Wir haben aus der Gründerzeit einige Mitarbeiter verloren. Meistens ging es um die Sicht auf die Dinge: Einige von uns hatten bei den Planungen gleich mehrere Gründe zusammen, warum es so nicht gehen würde. Wir brauchen aber Menschen, die den Mut haben, etwas auch dann zu machen, wenn es vorher schon zehnmal schiefgegangen ist. Nur so baut man etwas Neues auf.

Vier Jahre nach der Gründung hat Ihr Unternehmen sieben Tochterfirmen und ist in den 25 größten deutschen Städten als Lieferdienst vertreten. Ist die Kritik an der deutschen Gründerfeindlichkeit übertrieben?

Nils Fischer: Leider nicht. In Deutschland wird es einem ganz schön schwer gemacht. Allein ein Konto für eine Firma zu eröffnen dauert Ewigkeiten. Das Stammkapital muss eingezahlt werden, die Steuernummer muss vorliegen, der Notar muss es beglaubigen. Es vergehen zwischen vier und acht Wochen, bis Sie den ersten Mitarbeiter bezahlen und loslegen können. Die Prozesse müssen wesentlich vereinfacht werden.

Was könnte der Staat tun, um mehr Gründer zum Gründen zu animieren?

Nils Fischer: Ein Beispiel ist das deutsche Arbeitsrecht, das nicht gerade im Sinne der Gründer ausgestaltet ist. Junge Firmen müssen flexibel sein. Es kann schon passieren, dass eine neue Firma Mitarbeiter für eine Aufgabe einstellt und einige Monate später feststellt, dass dieser Bereich gar nicht mehr gebraucht wird. Dann aber kann man sich praktisch kaum von den Beschäftigten trennen. Für solche Fälle sollte es Extra-Regeln geben. Dann würden sich neue Unternehmen auch schneller trauen, Personal einzustellen.

Wo wir hier gerade so hochwertig kochen: Wovon haben Sie sich eigentlich in den Gründerwochen ernährt?

Es gab eher die Pizza vom Lieferdienst als Selbstgemachtes – und viel Red Bull und Limonade dazu. Wir haben in einem kleinen Konferenzraum gehaust, 14 Stunden gearbeitet und nicht gerade gesund gelebt.

Quelle: [Welt am Sonntag](#)

Ansprechpartner:

Friedemann Nierhaus
+49 (0) 151 120 251 80
friedemann@liefery.com