

# Der Suppenbaron von Elend

Unternehmerporträt. Ein Hirsch, ein Unfall und eine alte NVA-Feldküche. Für Jürgen Kurkiewicz bedeutete diese Kombination den Start seines Unternehmens.



**K**ukki's Karriere begann mit einem Unfall: Vor sieben Jahren in einer Winternacht lief ihm ein Hirsch vors Auto. Kukki – mit richtigem Namen Jürgen Kurkiewicz und von Beruf Kneipier – fackelte nicht lange: Er nahm den Hirsch, den er unbeabsichtigt zur Strecke brachte, mit nach Hause ins Dörfchen Elend. Am Sonntag darauf servierte er das Unglückswild seinen Gästen – als Gulasch. Die waren begeistert. Denn geschmort hatte Kukki das Fleisch in einer alten NVA-



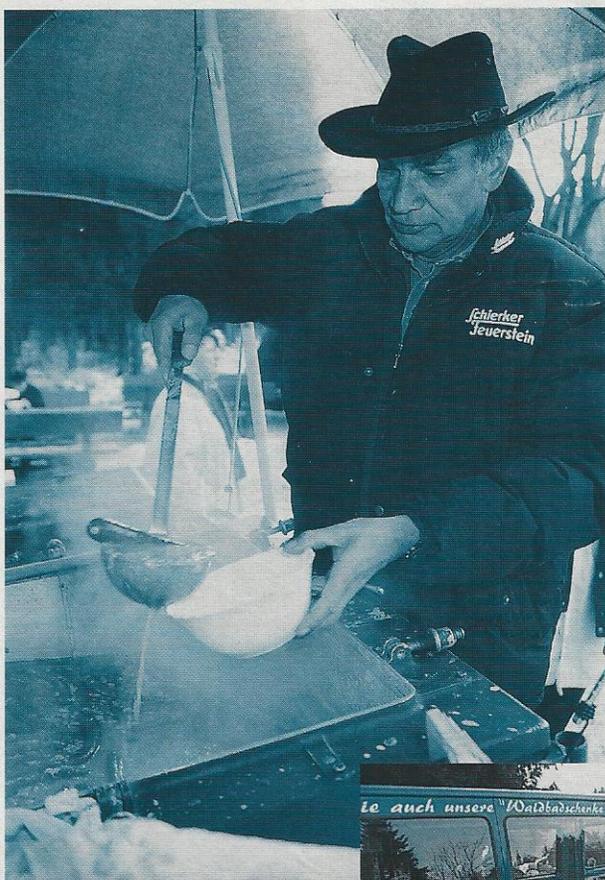
**Eine halbe Million Mark Umsatz erwirtschaftet Kurkiewicz mit Suppen.**

Feldküche, einem tarngrünen Kasten mit drei Kesseln samt Holzofen auf Rädern.

„Die Gulaschkanone hatten mir Freunde zur Einweihung meiner Kneipe geschenkt, und seitdem stand sie ungenutzt in der Ecke“, erinnert sich Kukki. Auch den Wirt brachte das Kanonengulasch auf den Geschmack. Wenige Wochen später stand er mit seiner Feldküche am Rand der Bundesstraße 27 von Braunlage nach Schierke und verkaufte Erbsensuppe an Harz-Ausflügler. „Das Ge-

schäft lief super“, erzählt er.

Sieben Jahre später läuft das Geschäft immer noch – so gut, daß dem Kanonenkoch eine Feldküche längst nicht mehr reicht. 16 besitzt er mittlerweile; 8 davon sind ständig im Einsatz, am Straßenrand oder bei ihm zu Hause in der umgebauten Garage. Dort kocht Kukki's Crew Suppe für den Straßenverkauf oder für Konserven. Im Angebot: Erbsensuppe mit Bockwurst sowie Schweinegulasch, frisch aus der Kanone für fünf Mark die Portion oder drei



**Wenn Not am Mann ist, muß der Chef selber ran. „So verlerne ich wenigstens nicht das Geschäft und halte den Kontakt mit den Leuten“, sagt Kurkiewicz.**



**Warmes für kalte Tage: Suppenverkauf auf dem ehemaligen Grenzstreifen an der B 27.**

ze. Je nach Saison arbeiten 6 bis 14 Angestellte für den Suppenbaron. Damit ist der Feldkoch größter Arbeitgeber in Elend. Auch seine Familie hat er voll eingespannt: Sohn René führt die Kneipe, Tochter Annett ist stellvertretende Geschäftsführerin der Firma „Kukki's Erbsensuppe“; später soll sie den Betrieb übernehmen – ihr Ehemann Robert Hunger führt die Suppenverkäuferbrigade.

Kukki's Kunden sind Leute aus der Gegend; Stammkunden, die ihre Mittagspause an seinen Feldküchen verbringen oder sich im „Intershop“ mit Dosen für zu Hause eindecken. Aber auch Touristen haben das Kultessen aus der konvertierten NVA-Kanone für sich entdeckt. Eine seiner Feldküchen stellte Kukki an



**Kukki's Suppen-Konserven auf dem Weg nach Übersee. Ein weiteres erfolgversprechendes Projekt?**

einer Haltestelle der Harzer Schmalspurbahn auf, eine andere kühl kalkulierend direkt auf dem sogenannten Todesstreifen. Die Kombination von nostalgischer Neugier, Gänsehaut und einer warmen Suppe aus der Gulaschkanne hat sich offenbar bewährt.

Die gutgehenden Geschäfte machten dem Suppenbaron von Elend Appetit auf mehr: Demnächst will er seine Suppe selbst in Übersee verkaufen. Die Eroberung der Neuen Welt, sagt Kukki, wird noch in diesem Frühjahr beginnen. Die Dosen mit der Aufschrift „Kukki's Original Yellow Pea Soup with Knockwurst“ stehen schon bereit.

PS: Den Tod des Hirsches hatte Jürgen Kurkiewicz damals übrigens der zuständigen Forstbehörde angezeigt und das Fleisch des Wildes auch bezahlt – eben wie es sich gehört.

Alexandra Endres



**Das ehemalige Stasi-Ferienheim in Elend verwandelte der Unternehmer Kurkiewicz in ein Hotel mit 16 Betten. Bei 60prozentiger Auslastung ist Kukki auch mit diesem Geschäft zufrieden.**



Mark die 0,85-Liter-Dose.

Damit macht Kukki jährlich zwischen 400 000 und 500 000 Mark Umsatz. Von dem Gulaschgeld finanziert der frühere NVA-Major andere Projekte: In Elend kaufte er ein ehemaliges Stasi-Ferienheim und verwandelte es in ein Hotel. Zudem betreibt er seit einem Jahr in dem 700-Seelen-Dorf einen „Intershop“, den einzigen Lebensmittelladen des Ortes. Dort finden Käufer neben Kukki's hausgemachter Suppe auch die der großen Konkurrenz im Regal. „Nur Erasco-Erbsensuppe verkaufe ich natürlich nicht“, gibt Kukki offen zu.

Der Gesamtumsatz von Kukki's Unternehmen – Suppenküche, Gaststätte mit Kiosk, Hotel und Intershop – erreichte mittlerweile die magische Eine-Million-Mark-Gren-