



# Mein Weg nach Deutschland

## Podcast „Ankommen in der Berufswelt“

### Skript\*

## Folge 5: Restaurantleiterin Nhung

### Moderation:

Herzlich Willkommen, liebe Hörerinnen, liebe Hörer, zu „Ankommen in der Berufswelt“, das ist der Podcast, der Neuzuwandernden dabei hilft, sich in der Arbeitswelt zu orientieren. Mein Name ist Hadnet Tesfai, ich bin Moderatorin, Journalistin und lebe in Berlin. Geboren wurde ich in Eritrea und als ich drei war, bin ich mit meinen Eltern nach Deutschland gekommen. In diesem Podcast stellen wir Menschen vor, die zu uns gekommen sind, um hier zu arbeiten. Hier hört ihr ihre Geschichten und lernt die Berufe kennen, in denen sie arbeiten. In dieser Folge besuchen wir Nhung Trinh.

### 10 Nhung Trinh:

*Wie sollen denn hier diese ganzen Fair Trade Produkte bei uns stehen, wenn wir nicht fair mit unseren Mitarbeitern und Produkten umgehen? Das geht nicht.*

### Moderation:

15 Nhung Trinh ist Köchin und Unternehmerin. Sie betreibt drei Restaurants. Ursprünglich kommt die heute 38-Jährige aus Nordvietnam. Mit 9 Jahren zog sie mit ihren Eltern nach Deutschland. Ihre Familie kam ohne Deutschkenntnisse hierher. Bei ihrer Ankunft wurde sie direkt in die dritte Klasse einer Grundschule eingeschult. Die deutsche Sprache lernte sie in der Schule und wurde innerhalb ihrer Familie zur  
20 Integrationsexpertin und Übersetzerin. Ihre Eltern arbeiteten in einem thailändischen

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Asyl-, Migrations- und Integrationsfonds ko-finanziert

**GOETHE  
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.

25 Restaurant und somit beschäftigte sie sich sehr früh mit Gastronomie. Im Laufe der Jahre machte sie eine Ausbildung zur Köchin und führt mittlerweile zwei Restaurants in Stuttgart und eins in Berlin. Außerdem ist Nhung Trinh alleinerziehende Mutter von drei Kindern. Bevor sie uns ihre Geschichte erzählt, hier ein paar Informationen zu ihrem Beruf.

30 Die Tätigkeiten eines Kochs oder einer Köchin haben vor allem mit der Planung und Kalkulation von Zutaten, dem Wareneinkauf und mit der Zubereitung von Speisen zu tun. Die Arbeit findet unter strengen Hygienevorschriften statt. Gearbeitet wird meistens in einer Küche eines Restaurants oder in einer Großküche in einem Betrieb. Um den anerkannten Ausbildungsberuf zu absolvieren, macht man in der Regel eine dreijährige Ausbildung. Die findet dual statt, im Wechsel zwischen dem Ausbildungsbetrieb und der Berufsschule. Rechtlich ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben, allerdings wird in der Praxis ein Hauptschulabschluss  
35 bevorzugt. Die monatliche Ausbildungsvergütung liegt je nach Ausbildungsjahr zwischen 760 und 990 Euro. Nach dem Abschluss der Ausbildung verdient man in der Regel zwischen 1.700 und 2.300 Euro brutto im Monat. Wenn man im Ausland eine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin gemacht hat, ist keine berufliche Anerkennung notwendig, um in Deutschland in diesem Beruf zu arbeiten.

40

### **Moderation:**

Wir treffen Nhung Trinh in einem ihrer Restaurants. Während unseres Besuchs wird kräftig gearbeitet, es werden Speisen vorbereitet und es wird gekocht.

45 Frau Trinh sitzt zwischen drei Laptops, zwei Handys und verschiedenen Menus in Portionen zum Testen - im hinteren, geschlossenen Teil ihres Restaurants. Das Ambiente ist gemütlich. Optisch setzt das Lokal auf Pflanzen und Holz, ein angenehmes Licht - eine natürliche Atmosphäre. Die Gerichte sind farbenfroh und perfekt angerichtet. Frau Trinh hat alles im Blick, während sie durch das Restaurant läuft. Ihre Angestellten  
50 respektieren sie. Egal, welchen Raum sie betritt, sie scheint ihre Augen überall zu

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)

haben. Den Blick über das große Ganze behalten, eine starke und selbstbewusste Chefin sein – das alles musste sie lernen. Als sie 1992 als Kind mit ihrer Familie in Deutschland ankam, war das Leben alles andere als einfach für sie.

55 **Nhung Trinh:**

*Meine Eltern waren Wirtschaftsflüchtlinge und die haben dann Deutschland ausgesucht. Wir sind schließlich hier gelandet. Ich wusste nicht, wie das alles ging, weil ich da erst neun war. Und dann waren wir plötzlich in Deutschland. Ich hatte auch keine Vorstellung, weil ich nicht vorbereitet war. Und dann bin ich in Pätz, das ist bei Königs Wusterhausen, angekommen. Mein Vater ist sechs Monate vor uns dort angekommen – und dann war das eine Familienzusammenführung. Das Erste, was ich gelernt habe in Deutschland, war „guten Morgen“. Ich wollte meinen Vater am nächsten Morgen begrüßen, deswegen habe ich ihn danach gefragt. Und so fing mein Deutsch an.*

65

*Ich habe mein Abitur abgebrochen in der zwölften Klasse, da mein Deutsch sehr mangelhaft war – es wundert mich auch nicht – und wollte eigentlich eine Ausbildung als Rechtsanwaltsfachgehilfin starten. Dann war eine lange Sommerpause, und zu der Zeit, das war 2004, das weiß ich noch, haben meine Eltern gesagt: „Ja, jetzt hast du Sommerferien, jetzt lern mal ein bisschen Kosmetik und Nagelstudio“ – das war damals der Hit, ne? – Und dann haben mich meine Eltern zu Bekannten gebracht, die auch aus Hai Von kamen, und ich habe dort während meiner Sommerferien eigentlich Nageldesigner gelernt – später für einen Aushilfe- oder Nebenjob. Und dann bin ich abgesprungen, ich bin dann in die Kosmetikbranche eingegangen. 2006 habe ich mich selbstständig gemacht und seitdem bis 2014 war ich in Kosmetik- und Nagelstudios tätig.*

70

75

*Meine deutsche Sprache hat heute noch sehr viele Mängel, dadurch dass ich von klein auf diese ganzen Fälle nicht richtig verstanden habe. Dieses Deutsch, das ich heute pflege, ist “Learning by doing”, also beim Sprechen.*

80

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)

85 *Sprache ist sehr wichtig. Meine Entwicklung, was ich jetzt gerade mache, ist wichtig für meine Kinder, weil ich möchte meine Kinder erziehen. Und wenn ich das nicht kann, dann kann ich den Kindern nichts erzählen. Und durch Sprache: ich habe angefangen ... Zum ersten Mal mit 34 habe ich „Sophies Welt“ gelesen – das darf nicht sein. Ich habe mit 34 erst „Der kleine Prinz“ gelesen. Das hat mich so viel weitergebracht, erstmal diese Grundbasis, die man eigentlich in Deutschland schon hat. Intensiv in den letzten zwei Jahren, finde ich, dass ich erst erwachsen geworden bin durch meine Sprache, wie ich sie jetzt pflege. Auch jetzt zum Beispiel das Wort „pflegen“ ist aus meinem Erlernten, aus meiner Weiterbildung entstanden, in den letzten zwei Jahren.*

90 *Wenn ich jetzt nachdenke: ok, das Deutsch, das ich davor gesprochen habe, das war schon katastrophal, obwohl ich damit auch sehr viele Verträge ergattert habe, und zwar zu sehr guten Konditionen. 2006 bin ich in die Selbstständigkeit gegangen und seitdem versuche ich für meine ganze Familie, also für meine Eltern*

95 *– sie sprechen sowieso wenig Deutsch und ich bin dann halt die ganze Zeit die Übersetzerin gewesen und deswegen kann ich auch Vietnamesisch sehr gut. Dann haben wir vier Cousinen, also ich musste dann für unser Familienunternehmen sehr viele Verträge aushandeln, oder auch für unsere – sagen wir Landsleute.*

100 **Moderation:**

Man könnte sagen, Nhung Trinh ist mit dem Verhandeln und dem Abschließen von Geschäften groß geworden. Rückblickend betrachtet liegt es nahe, dass sie sich dafür entschieden hat, Unternehmerin zu sein. Köchin sein, das kann man von anderen lernen - Unternehmerin muss man selbst werden. Wie sie bei einer Eröffnung eines neuen

105 *Restaurants vorgeht und was sie in den 15 Jahren ihrer Selbstständigkeit gelernt hat, das hat sie uns im Interview erzählt.*

**Nhung Trinh:**

110 *Also, wenn Sie mich heute fragen, weiß ich ganz genau, wie ich vorgehe. Rückblickend zu damals war das so: Ok, das Essen haben wir, wir wissen auch,*

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)

115

*dass Getränke sehr wichtig sind, das haben viele Asiaten bis dahin vergessen – die fokussieren sich nur auf das Essen. Ich habe gesagt: Nein, ich brauche auch Weine. Ich habe dann einen Sommelier geholt. Ich denke: Wie funktioniert das in den anderen Gastronomien? Wie funktioniert es bei der deutschen oder europäischen Gastronomie? Wie machen sie das? Wir haben zwar das Essen, aber das Essen ist nicht alles. Sie können nur eine Hauptspeise essen, sie können vielleicht noch eine Vorspeise essen, aber sie können drei, vier Gläser Wein trinken. Und Wein auszuschenken, das ist doch keine Arbeit. Die Zubereitung von Speisen ist enorm schwierig und aufwendig. Und das haben viele bis dahin vergessen zu berücksichtigen - wohlbedacht 2013, nicht heute.*

120

125

*Ich habe abgeschaut. Also das Abschauen können wir Menschen am besten. Ich habe dann immer mit meinen Lieferanten gesprochen, mit meinen Geschäftspartnern, sei es mein Kassensystem-Mensch, sei es unser Küchenplaner. Ich habe mit denen gesprochen und sie tauschten sich mit mir aus, wie sie das in ihren Unternehmen machen. Auch nach 30 Jahren kann ich heute erst sagen: Ja, ich kenne das zu 10%. Es gibt so viele Möglichkeiten, man muss nur damit leben und sich einfach anpassen, dann funktioniert das auch. Bei den Anderen hat es auch funktioniert.*

130

*Im Endeffekt, Pi mal Daumen ist meine Berechnung immer: 10% darf nur die Miete kosten, 20% Personaleinsatz, 30% davon wären Wareneinsatz und dann noch die ganzen Spesen und Steuern. Ja, wenn wir 15,20 % Gewinn machen, ist es schon in Ordnung.*

135

*Wenn ich zum Beispiel in einer neuen Ortschaft eine Location bekomme, dann werde ich mich erstmal in Wikipedia über diese Ortschaft ein bisschen einlesen. Da ist die Wirtschaft strukturiert, da ist die Bevölkerung und die Entwicklung (erklärt), damit man ungefähr weiß und fühlt, wie ist denn der Mensch in dieser Region? Ist da noch Potenzial da? Wenn ich jetzt in Ostend zum Beispiel in Frank-*

140

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)



furt demnächst mich etabliere, habe ich gelesen, da ist die EZB – da braucht man ja nicht viel zu sagen. Und dann muss man einfach schauen, wo kommen denn Ihre Kunden her? Wer ist denn Ihre Zielgruppe in der Umgebung? Das müssen Sie als Erstes machen.

145

Es gibt in Deutschland in allen Branchen immer Fachleute, natürlich kostet das was, aber wenn man das zusammenpuzzelt und dann auch noch mit dem Know-how und unseren Skills, was wir haben, werden wir Vieles schaffen. Also einfach fragen – Sie müssen kein Küchenplaner sein, Sie müssen nicht Handwerker sein, dafür haben Sie alle Gewerke – setzen Sie diese ein. Es spart Ihnen viel, viel Zeit und Geld.

150

### **Moderation:**

Unternehmerin, Köchin und Mutter. Nhung Trinh schafft es, viele Rollen in sich zu vereinen. Eine erfolgreiche Geschäftsfrau zu sein, ist ihr wichtig, aber das reicht ihr nicht. Sie hat eine Mission. Sie arbeitet hart dafür, dass asiatisches Essen in Deutschland als mehr wahrgenommen wird als ein günstiger Schnellimbiss. Ihre Küche soll denselben Stellenwert bekommen, wie es die deutsche oder italienische Küche geschafft hat. Große Ziele haben, das ist es auch, was Nhung Trinh anderen rät.

155

160

### **Nhung Trinh:**

Ich habe mich immer gefragt: Warum ist unser Essen so günstig? Wenn man sagt, man geht zum Asiaten, dann ist das das billigste Essen, was es gibt. Wir müssen 80% unserer Produkte importieren. Wobei italienisches Mehl 45 Cent (kostet). Man zahlt für eine Pizza 10 Euro. Warum zahlt man dann für einen Curry, das so aufwendig ist, das dann auch noch von einem Menschen, der da steht und schnippelt und kocht, 6 Euro? Diese ganzen Zutaten, das ist Kurkuma, das ist Kokosmilch, das findet man nicht hier irgendwo, das muss man importieren, also wie gesagt. Und deswegen habe ich gesagt: Nein, ich mache den Fehler nicht. Und mein Ziel ist es auch diese authentischen realen Preise für die asiatische Gastrono-

165

170

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Asyl-, Migrations- und Integrationsfonds ko-finanziert

**GOETHE  
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.

175

mie zu gewinnen. Meine Mission war: Ich möchte, dass die asiatische Gastronomie auch gleichwertig und gleichgestellt wird mit der italienischen und deutschen Gastronomie. Ich möchte nicht, dass wir immer akzeptieren, was der Vermieter vorgibt. Ich möchte ein Konzept ausarbeiten, dass wir sagen können: Ja, wir möchten gerne hier einziehen, aber bitte zu diesen und diesen Konditionen und mit dieser und dieser Voraussetzung. Das haben viele Asiaten, bis ich das angefangen habe vor vier Jahren, nicht gemacht. Sie haben einfach die Konditionen so genommen, wie der Vermieter das sagte. Die haben einfach Standorte genommen, die da waren – die haben nicht ausgewählt. Und das ist falsch. Und deswegen habe ich gesagt: Sie müssen ein Konzept haben. Wenn Sie ein Konzept haben und es auch mit Ihrem Team darstellen, dass Sie das können, dann haben Sie ein erfolgreiches Projekt.

180

185

Meine Verantwortung allen Menschen gegenüber ist sehr groß und danach richtet sich auch meine Arbeit. Wenn ich merke, dass ein Mensch ein Störfaktor im Laden ist, den muss ich gleich entfernen, auch wenn er ein Spüler ist. Dann stelle ich mich hin und spüle. Ich muss als Erste immer ein Vorbild sein – ich kann in allen Positionen in meinem Restaurant arbeiten. Ich musste alle Restaurants selber aufbauen oder agieren, planen, damit ich dann später auch weiß, wenn ich zu Hause bei den Kindern bin, und die (Mitarbeiter) sagen: „Ja, Nancy, wo ist hier .... Du, der Strom ist aus!“, dann sage ich: „Geh bitte runter in den großen Stromkasten F2/F3 und schau mal bitte da die Legende und mach das an, oder ruf den und den an!“ – das muss ich können, dass sie wissen, wenn sie nicht weiterwissen, wo sie (Hilfe finden), rufen sie mich an. Sie haben einen Ansprechpartner, egal wie. Wenn der Fisch zu spät geliefert wird, rufen sie an: „Nancy, die liefern jetzt nicht, was soll ich jetzt machen?“ Dann werde ich dafür sorgen, dass es funktioniert. Meine Aufgabe ist, dass es funktioniert, dass es im Laden läuft. Wenn da ein Mitarbeiter fehlt, bin dafür zuständig, da einen Mitarbeiter einzusetzen, und und und ...

190

195

200

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)

205

*Aber wenn man nicht mit Qualität konkurriert, sondern nur mit Preis, dann ist es falsch, das ist falsch. Ich habe auch sehr lange gebraucht, um zu sagen: Nein, wir sind so, wir machen das so. Wie sollen diese ganzen Fair Trade Produkte bei uns stehen, wenn wir nicht fair mit unseren Mitarbeitern und Produkten umgehen? Das geht nicht.*

210

*Typisch Deutsch finde ich, woran wir uns auf jeden Fall halten sollten, die Briefe und die schriftliche Kommunikation. Es zählt nicht, was Sie mündlich vereinbaren. Es zählt nur das, was schriftlich ist. Ich empfehle auch jedem Unternehmer das immer schriftlich aufzufassen – egal was man sagt, nochmal ein paar Zeile zu schreiben und raus damit. Letztendlich, wenn es hart auf hart kommt, zählt dieser Schriftverkehr und nicht das, was man mündlich vereinbart. Alle Briefe öffnen, auch antworten – es gehört dazu. Es ist eine riesige Bürokratie hier in Deutschland, aber man muss darauf reagieren – egal wie. Auch wenn man sagt: Nein, ich habe keine Zeit, oder nein, ich möchte das später ... Aber eine Antwort muss man geben. Denn nicht umsonst laufen die Systeme so.*

215

220

*Wir Gastronomen – Vietnamesen, Deutsche, Italiener – wir unterliegen ja der gleichen Gesetzgebung. Das heißt, wir Gastronomen sind dann nicht mehr Handwerker. Also wir können unseren Beruf als Gastronom ... also wir haben ja normalerweise als Gastronomen viel mit Kochen und das Handwerkliche zu tun eigentlich, aber 60% kann ich Ihnen sagen, 60% ist Bürokratie. Es fängt beim Koch an mit Ankreuzen, Bestellung Abschieken – da fängt es schon an. Die Hälfte seiner Zeit ist nur, zu schauen, ob es hygienisch (ist) und dann die hygienische Tabelle abhaken, abhaken, abhaken – das kontrollieren. Also es ist alles Papierkram. Also 60% ist Bürokratie und das ist typisch Deutsch. Es ist DIN und Norm. Es ist das A und O in Deutschland.*

225

### **Moderation:**

230

Neben all dem Geschäftlichen ist es aber mindestens genauso wichtig, auf sein



Bauchgefühl zu hören, sagt Nhung Trinh. Das hat sie besonders als alleinerziehende Mutter von drei Kindern gelernt. Auch das fließt in ihre Arbeit mit ein. Was sie als erfolgreiche Unternehmerin und Betreiberin mehrerer Restaurants antreibt, was sie stolz macht und was sie in den vielen Jahren ihrer Neugründungen gelernt hat, das erzählt sie uns in der Küche ihres Berliner Restaurants *Fitery*. Das Lokal steht für natürliches und gesundes Essen zum „Fithalten“ mit vietnamesischem Touch.

### Nhung Trinh:

240 *Ich bin auch wie gesagt dreifache Mutter und als Frau entscheidet man eher mit dem Bauchgefühl und man möchte irgendwie fühlen, wie ist denn der andere. Ich möchte den auch abholen. Für mich zählt es auch nicht nur, dass es im Restaurant funktioniert, aber funktioniert es bei denen auch? Weil es ist der Mensch, der gerade diese Prozesse bei uns im Laden absolviert oder umsetzt. Das heißt, er muss erstmal richtig funktionieren. Natürlich nicht zu sehr ins Private, aber*

245 *ungefähr zu wissen, welche Probleme er da hat. Wir haben direkten Kontakt, damit man dieses Verständnis hat und denkt: Ok, er hat heute ein bisschen Probleme, weil privat zu Hause irgendwas ist. Natürlich sollte man das nicht mit dem Arbeitnehmer, aber wir sind Menschen, wir können das nicht wirklich trennen. Wir haben unterschiedliche Menschen. Derzeit haben wir in der*

250 *Gastronomie unterschiedliche Menschen, unterschiedliche Nationalitäten, das ist auch nochmal ganz wichtig. Die Bräuche, die Sprache und Gewohnheiten sind nochmal ganz anders. Aber wenn wir im Unternehmen sind, dann haben wir eigene Regeln, wo alle mitspielen. Wir kommen aus verschiedenen Herkunftsländern: Wir haben Rumänen bei uns, wir haben Mongolen, wir haben Vietnamesen,*

255 *wir haben Japaner – wir sind international. Ich denke, heute wird auch nicht anders sein in anderen Unternehmen.*

260 *Also, ich muss als Erstes reinkommen und sagen: Ja, mir geht´s heute gut! Das ist manchmal sehr schwer - wenn wir am Anfang beim Umsatz rote Zahlen schreiben, ist es manchmal für mich schwierig. Aber ich muss alle Leute dort in*

265 dem Laden aufmuntern, weil sie 8 Stunden bis 10 Stunden dort arbeiten - mit  
Pausen zwischendurch - ich muss diese Menschen aufmuntern, das ist so. Ich  
muss den Leuten ein Gefühl geben, dass es funktioniert und ich muss als Erste  
funktionieren. Ich denke, Selbstständigkeit ist gleichwertig mit Selbstverantwor-  
270 tung zum einen und mit Verantwortung zum zweiten. Man muss zuerst die  
Verantwortung für sich selbst übernehmen, zu sagen, was richtig und was falsch  
ist, die Verantwortung auch noch zu geben und zu sagen: „Ja, ich kann  
verantworten, wenn ich den hier einstelle, dass er seinen Lohn am Ende des  
Monats bekommt.“ Deswegen muss das Unternehmen funktionieren. Das ist die  
275 Selbstverantwortung. Ich muss dann schauen, wie kriege ich den Laden voll - das  
ist meine Aufgabe. Nicht weil ich das Geld brauche, sondern damit 10 oder 15 ...  
26 Mitarbeiter haben wir in einem Restaurant ... die 26 Mitarbeiter ... ihr Lebens-  
unterhalt hängt von mir ab. Also wenn ich nicht aufpasse und den Trend zum  
Beispiel nicht richtig spüre oder falsch kommuniziere, dann kommen die Gäste  
nicht und daran hängen ja diese ganzen Existenzen. Also wenn man in die  
Selbstständigkeit geht, muss man wissen, dass man eine große, große Verantwor-  
280 tung hat - eine sehr große Verantwortung.

280 Positive Energie! Ich habe bis vor drei Jahren nicht verstanden, warum man keine  
Lust hat. Ich denke, weil ich so viele Projekte anfangs, diese kleinen Erfolge  
bringen mir ja so viel Glück, dass ich immer mit 200% aufstehe. Man sollte  
vielleicht auch innerlich vieles aufräumen, um zu sagen: Ja, jetzt schalte erstmal  
ab und morgen geht der Tag weiter. Ziele zu erreichen, bestätigt (werden): Ja,  
das hast du gut gemacht! - das brauchen wir oft für das kleine Mädchen oder  
285 kleinen Jungen in uns - Ja, das hast du richtig gemacht! Das ist diese positive  
Energie, die man sich selber gibt und nur so schafft man das.

### Moderation:

Vielen Dank an Nhung Trinh für die Tipps und Mut machenden Worte. Hoffentlich habt  
ihr, liebe Hörerinnen und Hörer, auch ein paar Anreize für euren Einstieg in die

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)



Berufswelt bekommen.

Alle Informationen zu den vorgestellten Berufen sowie weitergehendes Lernmaterial und Adressen von Beratungsstellen, Behörden und Deutschkursen findet ihr auf dem Webportal „Mein Weg nach Deutschland“ unter: [www.goethe.de/mwnd](http://www.goethe.de/mwnd).

„Ankommen in der Berufswelt“ ist ein Podcast des Goethe-Instituts.

Euch, wie immer, vielen Dank für's Zuhören! Ich würde mich, auch wie immer, freuen, wenn ihr in der nächsten Folge wieder mit dabei seid. Bis dahin - alles Gute und Tschüss.

*\*Das Skript basiert auf dem gesprochenen Wort und kann deshalb sprachliche Fehler aufweisen. Unverständliche Ausdrücke und Sätze wurden korrigiert. Die unterstrichenen Wörter werden im Glossar erklärt.*

[www.goethe.de](http://www.goethe.de)



Europäische Union



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Asyl-, Migrations- und Integrationsfonds ko-finanziert

**GOETHE  
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.