



Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel nahm kürzlich gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern an einer Führung durch die Ausstellungen und Sammlungen des Museums für Naturkunde in Berlin teil. Die Kanzlerin informierte sich über die Forschungsarbeit, die strukturierten Bildungsprogramme sowie den Zukunftsplan des Forschungsmuseums. Im Anschluss sprach Merkel mit Schülerinnen und Schülern über biologische Vielfalt und den Klimawandel. Das Catering der Veranstaltung übernahm das Berliner Unternehmen Optimahl. Dazu Optimahl Geschäftsführer Mirko Mann: „Obwohl wir schon häufiger für das Kanzleramt gearbeitet haben, war die Bewirtung von Besuchern und Ehrengästen für uns natürlich eine besondere Ehre.“

Bei der Führung durch das Museum informierte sich Merkel beispielsweise über die Forschungsarbeiten am Tyrannosaurus Rex „Tristan Otto“. Nach einem Fototermin besuchte die Bundeskanzlerin die Sammlung des Museums. In der anschließenden Gesprächsrunde beantwortete die Bundeskanzlerin die Fragen der rund 60 Schülerinnen und Schülern der 8. bis 11. Klasse. Merkel: „Alexander von Humboldt hat uns gezeigt, dass die Welt zusammen gehört. Seine Leidenschaft dafür, die Welt zu erhalten, wünsche ich uns allen.“

Abschließend wurden Kanzlerin und Gäste durch Optimahl mit einem reichhaltigen Buffet verwöhnt. Mirko Mann sagt: „Die Resonanz war sehr positiv und ich denke, dass wir den Geschmack der Menschen getroffen haben und unseren Teil dazu beitragen konnten, dass diese Veranstaltung gelang und den Gästen sowie den Beschäftigten des Museums noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.“

Bildunterschrift: Besuch von Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel im Museum für Naturkunde in Berlin (Fotos: Optimahl, frei zur Veröffentlichung bei Namensnennung)

### Optimahl Catering GmbH

Die bio-zertifizierte Optimahl Catering GmbH aus Berlin zählt zu den führenden Unternehmen der Branche in Deutschland. 1994 als Kleinunternehmen von Mirko Mann und Ulrich Schulze gegründet, realisiert Optimahl heute deutschland- und europaweit innovative Catering-Konzepte für seine zahlreichen Auftraggeber aus Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Sport. In 2017 bewirtete das Optimahl-Team fast 150.000 Gäste auf knapp 1.000 Veranstaltungen. Beste Produktionsbedingungen in einer der größten Küchen Europas stehen bei Optimahl im Einklang mit höchstem Anspruch an die Qualität von Zutaten, Speisen und Inszenierung.

Optimahl Catering GmbH  
Groß-Berliner Damm 82A  
D-12487 Berlin  
Ansprechpartnerin: Janine Bäthge  
Leitung Marketing, jbaethge@optimahl.de  
Tel.: +49 (0) 30 755 419 554  
Fax: +49 (0) 30 755 419 776  
Internet [www.optimahl.de](http://www.optimahl.de)

{phocagallery view=category|categoryid=185|imageid=3938}