

TANJA DÜCKERS

Das süße Berlin



DIE
SCHOKOLADENSEITEN
DER HAUPTSTADT

INSEL

Wer durch Berlin flaniert, wird schnell feststellen, dass die Hauptstadt eine ausgeprägt süße Seite hat. 9000 Cafés soll es heute hier geben. Sie haben eine lange Tradition: Das *Café des Westens*, das berühmte *Romanische Café*, in dem Gottfried Benn, Else Lasker-Schüler und viele andere Literat*innen Stammgast waren. Das *Café Kranzler*, die *Konditorei Buchwald*. Dazu kommen Manufakturen wie Sawade, Hamann Schokoladen, Rausch, die über hundert Jahre alt und heute noch – oder wieder – Hot Spots für Tourist*innen und Einheimische sind.

Aus dem *Café Kranzler* wurde inzwischen die urbane Coffee Roastery *The Barn* und überall entstehen neue Manufakturen und Läden wie *Belyzium* und *Sugarfari*, Konfiserien und Cafés wie *Five Elephant* und *Olivia*, gegründet von jungen Leuten mit viel Phantasie und Unternehmensgeist, die die alte Tradition fortsetzen und weiterentwickeln.

Tanja Dückers setzt ihre 60 Lieblingsorte in Szene. Führt uns in die einzelnen Berliner Stadtteile zu den Chocolatiers, den Pralinen-, Kuchen- und Eismanufakturen, in die multikulturelle Szene der türkischen, japanischen oder portugiesischen Cafés und erzählt *en passant* die Geschichte Berlins von seiner Schokoladenseite.

Tanja Dückers, Schriftstellerin und Journalistin, lebt in Berlin. Sie schreibt Romane, Lyrik, Sachbücher, Kinderbücher. Zuletzt erschien der Roman *Hausers Zimmer* (2011), *Mein altes West-Berlin. Berliner Orte* (2016), und *Schoki-Doki. Geschichten einer Schokoladenliebhaberin* (2018). Mit dem Berliner Chocolatier Christoph Wohlfarth produziert sie seit 2017 erfolgreich ihre eigene Schokolade *Preußisch Süß – Berliner Stadtteilschokolade*.

TANJA DÜCKERS

Das süße Berlin

DIE
SCHOKOLADENSEITEN
DER HAUPTSTADT

Mit farbigen Fotografien
von Anton Landgraf

Insel Verlag

INHALT

Ist Berlin süß? – Einführung

Charlottenburg – Wilmersdorf – Halensee – Dahlem – Grunewald

Roca im Waldorf Astoria
KaDeWe Feinkostetage, Die Sechste
Erich Hamann – Bittere Schokoladen
Sawade
Nicos Süßes Atelier
Wald Königsberger Marzipan
Patisserie Gil Avnon
Goldhahn und Sampson
Schoko-Engel
Berliner Kaffeerösterei
Wiener Conditorei Caffeehaus
Weitere Empfehlungen

Schöneberg – Friedenau – Tempelhof

Winterfeldt Schokoladen
Makrönchen Manufaktur
Sissi Tortenmanufaktur
Das süße Leben
Café Komine
Süßkramdealer
Mamsell
Walter Confiserie
Weitere Empfehlungen

Friedrichshain – Kreuzberg

Chocolateria Sünde
Kuchen Kaiser
Art en chocolat
Frau Behrens Torten
Berliner Naschmarkt
pars pralinen – Kristiane Kegelmann
Alles Zucker! Deutsches Technikmuseum
Olivia
Herr Nilsson GODIS
Verzuckert
Cupcake Berlin
Sugarclan – Berliner
Velicious – vegane Versuchung
Weitere Empfehlungen

Neukölln

Coda – Dessert Dining
Konditorei Damaskus
Fräulein Frucht
Konditorei und Bäckerei Umkalthum
Weitere Empfehlungen

Mitte – Tiergarten – Wedding

Bonbonmacherei Kolbe & Stecher
Aseli – handgemachter Schaumzucker
Princess Cheesecake
Das Josty
Konditorei & Café Buchwald
Tigertörtchen
Goldacker
Du Bonheur
Rausch Schokoladenhaus
Kleine Mensa

Rosa Parks Café
Wohlfarth Schokolade
dilekerei
Weitere Empfehlungen

Prenzlauer Berg – Pankow – Weißensee

Bäckerei & Konditorei Siebert
Berliner Schokoladen Manufaktur 31°
Bekarei – portugiesisch-griechische Cafékultur
Preussisch süß
Sugafari
Schwesterherz
Holger in't Veld
Brammibal's Donuts
Werkstatt der Süße
Fräulein Schneefeld & Herr Hund – Chocolaterie und Buchhandlung
Popkornditorei Knalle
Jubel – feine pâtisserie
Blumencafé
Café Sommerlust im Schlosspark Schönhausen
Café mint
Milchhäuschen
Friedas Glück
Weitere Empfehlungen

Marzahn

Konditorei & Feinbäckerei Engel
Café am Wolkenhain
Weitere Empfehlungen

Lichtenberg

Canapé – Bäcker und Café

Nadia + Kosta

Köpenick

Altstadtcafé Köpenick
Weitere Empfehlungen

Reinickendorf

Konditorei & Café Kandulski
Kaffeehaus Zeltinger

Spandau

Konditorei Fester
Florida Eiscafé

Steglitz – Zehlendorf – Kleinmachnow

Das Café in der Gartenakademie
Doçura + Schokoladenkammer
Weitere Empfehlungen

Süße Orte in bitteren Zeiten?

Bibliografie – Empfehlungen
Dank

Ist Berlin süß?

Verbindet man mit Berlin nicht eher das Schräge, Verrückte, das Herbe, Saure oder gar das Bittere, als ausgerechnet das Süße? Goethe sagte bekanntlich über die Berliner: »Es lebt aber dort ein so verwegener Menschenschlag beisammen, dass man mit der Delikatesse nicht weit reicht, sondern dass man Haare auf den Zähnen haben und mitunter etwas grob sein muss, um sich über Wasser zu halten.« Klingt nicht so delikat. Vielleicht passt doch eher das Herzhafte nach Berlin? Die Currywurst soll angeblich aus der Spreemetropole stammen. Wobei auch die Hamburger diese Wurst für sich reklamieren. Wie steht es also um die süßen Seiten der Hauptstadt?

Wer in Berlin flaniert, wird feststellen, dass die Hauptstadt durchaus eine süße, verzuckerte, schokoladenbraune oder karamellfarbene, gelegentlich sogar erdbeerbonbonhafte Seite hat. Und wer sich mit Berlins Historie beschäftigt, wird erstaunt sein, welche große Rolle die Kaffeehauskultur, Schokoladen- und Pralinenmanufakturen und die edlen Patisseries in Preußen eingenommen haben. Berlin kann man bis heute getrost als Wien des Nordens bezeichnen.

Im 17. Jahrhundert erreichte die Schokolade das damalige Preußen. Natürlich blieben kakaohaltige Getränke auch hier, wie im übrigen Europa, zunächst den Kaisern und Königen, später Adligen, vorbehalten. Der Trinkschokolade haftete stets das Image verschwenderischen, höfischen Lebens an.

Vom Volk wurde Kakao vor allem als Arzneimittel konsumiert. In Apotheken angepriesen, wurde er pur oder mit Zusätzen als Heil- und Stärkungsmittel teuer angeboten. Auch Theodor Fontane hat ihn in seiner Apotheke (im heutigen *Kunstquartier Bethanien*) verkauft. Die historische Apotheke kann man noch heute besichtigen. Ebenso die denkmalgeschützte Apotheke am Winterfeldtplatz in Schöneberg, in der heute passenderweise *Winterfeldt Schokoladen* untergebracht ist.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Kakao in Berlin nicht länger nur als Getränk und von Adligen auf dem Kanapee genossen oder in der

Apotheke gekauft, sondern zunehmend vom neuen Bürgertum und als Tafelschokolade. 1845 stellte der Schweizer Konditor Sprüngli die erste feste Schokolade her. In England, einem Pionier der Industrialisierung, ging die erste Blockschokolade vom Band. In Deutschland wurde zunächst Dresden zum Zentrum der Schokoladenherstellung. Als der Schweizer Henry Nestlé 1867 ein Verfahren zur Herstellung von Milchpulver entwickelte, war der Schritt zu Rezepturen für Milkschokolade gemacht. Das Angebot an Schokoladenprodukten boomte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Markennamen wie *Stollwerck*, *Sarotti* oder *Halloren* gewannen an Bedeutung. In der Schweiz entstanden die großen Schokoladenfabriken von *Suchard*, *Toblerone*, *Lindt* und *Sprüngli*. Da Zölle und Steuern gesenkt wurden oder entfielen, wurden kakaobasierte Produkte erschwinglicher. Ferner löste die Einigung Deutschlands nach dem deutsch-französischen Krieg (1870-71) einen Gründerboom aus. Französische Reparationszahlungen und vereinfachter Handel zwischen den deutschen Ländern führten zu wirtschaftlichem Aufschwung. Der Krieg selber kam den deutschen Schokoladenproduzenten nicht ungelegen, verschwanden so doch die hochwertigen französischen Produkte für eine Weile vom Markt.

Zudem wurde die Herstellung von Schokolade durch eine agrarindustrielle Revolution kostengünstiger: Mit der Zuckerrübe erschloss sich eine neue Zucker-Quelle aus eigener Produktion. So ersparte man sich den umständlichen Import von Zuckerrohr aus den Kolonien. Für den Verzicht auf Zuckerrohr spielten damals humanitäre Aspekte weniger eine Rolle als ökonomisch-logistische (mehr darüber kann man in der sehenswerten Dauerausstellung *Alles Zucker!* im *Deutschen Technikmuseum* erfahren). Kakaobohnen wurden weiterhin aus den Kolonien importiert. Bis heute ist die Wertschöpfungskette bei vielen Schokoladenproduzenten nicht »fair«.

Immer mehr wandelte sich das Image der Schokolade hin zum begehrten Luxusprodukt. Die ersten Schokoladen- und Pralinen-Manufakturen gründeten sich in der preußischen Hauptstadt. Firmen und Betriebe wie *Erich Hamann – Bittere Schokoladen* (1912), die Pralinenmanufaktur *Sawade* (1880), die *Confiserie Reichert* (1882), die *Konditorei Buchwald* (1852), die *Walter Confiserie* (1915), *Fassbender* (1863, später mit *Rausch* fusioniert) (1918), die *Bäckerei Siebert* (1906), die

Konditorei Fester (1926), *Aseli* (1921) oder die *Florida-Eis Manufaktur* (1927) – um nur einige Beispiele zu nennen – haben zum Teil eine weit über hundertjährige Geschichte, oft am selben Standort und oft noch in Hand der Gründerfamilie. Sie alle zeugen von einer vielgestaltigen, äußerst lebendigen Tradition des Süßen in Berlin.

Um die Jahrhundertwende war die Praline ein Trendprodukt für junge, wohl situierte, etwas dekadente Leute, deren Leben sich irgendwo auf der Chaiselongue zwischen Ennui und Lustbarkeit abspielte – und Berlin war die Hochburg der Confiserie-Kunst.

Süße Massenware wird ebenfalls seit Langem in Berlin produziert. *Bahlsen*, *Storck* und *Stollwerck* haben hier immer noch Werke. *Sarotti* wurde 1852 in Berlin gegründet, später ging die Firma in *Stollwerck* auf.

Daneben gab es zahlreiche andere Schokoladen- und Pralinenfirmen, zum Teil mit zirkushaften Namen wie *Frisöni*, *Nizelli*, *Kynast*, *Kwieschinsky* und *Cylix*. Die zwanziger Jahre waren in Berlin ebenso süß wie verrückt: Das Kaffeehaus übernahm zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Rolle früherer bürgerlicher Salons. Das *Café des Westens* (vom Volksmund *Café Größenwahn* genannt), das berühmte *Romanische Café*, in dem Gottfried Benn, Erich Kästner, Else Lasker-Schüler, Bertolt Brecht, Mascha Kaleko und viele andere Literaten Stammgäste waren, das *Café Josty* (erwähnt von Erich Kästner in *Emil und die Detektive*) waren Treffpunkte der Szene – Alkohol und Kuchen wurden oft zusammen konsumiert.

Von der Herrlichkeit des Süßen wusste auch ein weltberühmter Berliner – Walter Benjamin – zu berichten: In seinem im Exil verfassten Erinnerungsbuch *Berliner Kindheit um 19hundert* beschreibt er in *Die Speisekammer* lustvoll den nächtlichen Diebstahl von Köstlichkeiten aus der elterlichen Speisekammer im Haus der Familie in Grunewald. Dies ist eine der schönsten literarischen Reflexionen über die Lust und Freude am Süßen.

Während des Zweiten Weltkriegs galt Schokolade als Luxusartikel. Ab 1939 wurde die Schokoladenproduktion stark gedrosselt, ab September 1942 war die Verarbeitung von Rohkakao verboten – außer für kriegswichtige Zwecke wie Soldatenverpflegung. Ab Januar 1944 war jegliche Süßwarenproduktion untersagt – abgesehen von staatlichen Aufträgen. 339 von 400 Betrieben der deutschen Süßwarenindustrie

mussten ihre Produktion einstellen, nur wenige wurden als »kriegswichtig« eingestuft. Diese produzierten während des Zweiten Weltkriegs u. a. Schokolade, die unter der Bezeichnung *Fliegerschokolade* als Luftwaffenverpflegung der Wehrmacht verwendet wurde. *Scho-Ka-Cola*, ein Gemisch aus Schokolade mit Kaffee und Cola, galt als Wachmacher an der Front. Einige als kriegswichtig eingestufte Berliner Süßwaren-Unternehmen beschäftigten Zwangsarbeiter, darunter *Sarotti* und *Bahlsen* (*Bahlsens* Hauptsitz befindet sich heute zwar in Hannover, aber das Unternehmen hat auch eine Fabrik mit Outlet in Berlin).

Die Berliner haben zum Süßen noch eine besondere historische Beziehung: Während der Luftbrücke vom 24. Juni 1948 bis 12. Mai 1949 wurden Tausende von Schokoladenpäckchen über dem Flughafen Tempelhof abgeworfen. Noch heute erzählen alte Berlinerinnen, wie gut ihnen diese Schokolade – es war *Hershey's* – geschmeckt habe.

Krieg, Nachkriegsnot und Mauerbau setzten vielen süßen Betrieben und Unternehmen in Berlin sehr zu. Für Luxus und Genuss war nicht recht Zeit und Geld vorhanden. Schokolade und andere Süßwaren wurden vor allem als industriell gefertigte Massenartikel wahrgenommen, man hatte kein Geld. Der Preisverfall war enorm. Über ethische oder ökologische Aspekte, Ausbeutung, Kinderarbeit, Monokulturen und giftige Pestizide dachte noch niemand nach. Der schwäbische Hersteller *Ritter Sport* produzierte Westdeutschlands beliebteste Schokolade. Sein Werbeslogan *Quadratisch. Praktisch. Gut* sagte viel aus über die innere Haltung der Westdeutschen gegenüber dem süßen, eigentlich ziellosen, nur sich selbst genügenden Genuss.

Immerhin überlebten einige der alten Vorkriegs-Kaffeehäuser. Das *Kranzler* und die *Möhring-Cafés* verströmten bis weit in die neunziger Jahre hinein eine etwas plüschige »Man gönnt sich jetzt wieder etwas«-Behaglichkeit.

In der DDR erlebte die Süßwarenkultur keine Höhenflüge. Manche alten Firmen konnten sich halten, wie *Halloren* (1804 in Halle gegründet). Die *VEB-Elfe-Schokoladenfabrik*, 1921 in Berlin-Weißensee als *Elfe Schokoladenfabrik* gegründet, war der größte Süßwarenhersteller in der DDR. Als Jahreshöchstproduktion (1988) des *VEB Elfe* sind 28 Millionen

Tafeln überliefert worden. Da jedoch die für die Schokoladenproduktion benötigten Kakaobohnen für Valuta auf dem Weltmarkt eingekauft werden mussten, gab es frühzeitig Bestrebungen, aus einheimischen Lebensmitteln sogenannte kakaoähnliche Produkte zu entwickeln. Zuvor wurde mit Kakaoschalen experimentiert, das Ergebnis ließ viele Wünsche offen. Zumindest fiel den ostdeutschen Käufern auf, dass die Schokoladenmasse der Tafeln selten glatt gerührt war. Eher wies sie die Konsistenz von feinem Sand auf. Genauere Inhaltsangaben wurden nie veröffentlicht. 1984 hatten DDR-Chemiker einen Schokoladen-Ersatzstoff aus zerstoßenen roten Rüben gefunden. Aus erhitzten Getreidekeimen und Zucker wurde ein weiterer Ersatzstoff geschaffen. Besonders überzeugt waren die Kunden auch davon nicht. Nach der Wende wurde *Elfe* abgewickelt, u. a. weil die Kundschaft nun andere Schokoladenerzeugnisse bevorzugte.

Im Windschatten des omnipräsenten Schokoladenherstellers *Ritter Sport* und im Schatten des staubigen *VEB Elfe* haben auf beiden Seiten der Mauer jedoch eine Reihe alteingesessener Manufakturen und Familienbetriebe überwintert. Gerade in der DDR setzten kleine Schokoladenmanufakturen aus der Not heraus auf *bean to bar*, kauften also nur Kakaobohnen ein, die sie selber zum Teil mit uralten Maschinen verarbeiteten. Jahrzehnte später feiern Hipster in Mitte und Prenzlauer Berg *bean to bar* als letzten Schrei am schokoladenbraunen Nachhaltigkeitshimmel.

Nach dem Mauerfall wuchs Berlins süße Mitte wieder zusammen.

Insgesamt hat sich die kulinarische Vielfalt in Berlin seit der Wende enorm vergrößert. Neue Gourmet-Restaurants haben sich in Berlin niedergelassen; die Zahl der Cafés explodierte, 9000 soll es in der Hauptstadt geben. Engagierte junge Leute, mit guten Ideen, aber oft wenig Kapital, wagen den Schritt, kleine Manufakturen, Confiseries und Cafés aufzumachen. Rund 100 Jahre nach dem Boom zu Beginn des 20. Jahrhunderts setzt eine neue Glanzzeit des Süßen in der neu gekürten Hauptstadt ein.

Plötzlich öffnen Schlag auf Schlag *in't Veld* am Helmholtzplatz, *Doçura* in Kreuzberg, *Der Süßkramdealer* und *Frau Behrens Torten* in Friedenau, *Das süße Leben*, *Mamsell* und *Winterfeldt Schokoladen* in Schöneberg, das *Cupcake* und das *Olivia* in Friedrichshain – um nur ein paar Beispiele

zu nennen. Diese Pioniere starten kulinarische Kleingewerbe, als die Mieten in Berlins Innenstadt noch bezahlbar sind.

Aufwind bekommt die bis dato eher kleine, feine Szene Ende 2000, als die tausendfach variierte Geiz-ist-geil-Mentalität abnimmt. Die Trendwende zeigt sich auch bei den Süßwaren: Auf einmal will man statt einem unkaputtbaren Muffin, den man nach einem 8-Stunden-Tag noch heil aus dem Parka befördern kann, lieber ein Stück mächtiger Orangen-Buttercremetorte nach Tante-Erna-Rezept (gern auch in veganer Variante) verspeisen. Und statt hässlichen To-go-Müll zu produzieren, möchte man seinen Kaffee nun aus einer nachhaltigen – und schönen – Porzellantasse trinken. In nur zehn Jahren (2008-2018) hat sich in Berlin die Zahl der Konditoreien fast verdreifacht: von 44 auf 110 Betriebe.

Die Berliner entdecken wieder ihre Freude an handwerklich hergestellten Qualitätslebensmitteln, auch wenn die meisten verkauften Schokoladen- und Backerzeugnisse nach wie vor Industriemassenprodukte aus dem Supermarkt sind. Aber Schokolade, Pralinen und Gebäck gelten nun auch wieder als hochwertige edle Produkte, die man zum Glas Wein oder zum guten Buch nascht – gern bio, *bean to bar*, handgeschöpft, mit Fair-Trade-Siegel. Die Konsumenten zeigen größeres Interesse an Themen wie Nachhaltigkeit und fairen Arbeitsbedingungen. Man möchte keine »Kinderarbeitsschokolade« mehr essen. Auch fragt die Öffentlichkeit bei Traditionsunternehmen kritisch nach, ob während der Nazizeit Zwangsarbeiter beschäftigt wurden. Das Dokumentationszentrum NS-Zwangsarbeit in Niederschöneweide hat hierzu viel Material zusammengetragen.

Es fällt auf, dass im ersten und zweiten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts eine gewisse Feminisierung der Kaffeehauswelt stattgefunden hat. Hundert Jahre zuvor waren Kaffeehäuser oft dunkle, verräucherte Stuben für Herren im Zylinder mit Zeitung und Zigarre. Frauen waren eher unerwünscht. Manche Cafés hatten ein Raucher- und ein Billardzimmer, zu denen dem weiblichen Geschlecht der Zutritt verwehrt wurde. Frauen sollten sich mit dem Damensalon begnügen oder zu Hause bleiben.

Der Trend geht auch jetzt weg von *Ritter Sport* hin zu *Frau Behrens*

Torten (mit Standorten in Charlottenburg, Friedenau und Kreuzberg), zur *Mamsell* (Schöneberg) oder *Friedas Glück* (Weißensee). Die Aufwertung der Confiserien gehört dazu, oft ein Ein-Frau-Unternehmen, ohne Scheu vor fliederfarbenem Dekor und Blümchentapete (wenngleich oft halbironisch zitiert).

Die Berliner Avantgarde bedient im Zeitalter des Individualismus einen ausdifferenzierten Geschmack: Heute reicht es nicht mehr, Schokolade in drei Sorten – Zartbitter, Vollmilch, Nuss – anzubieten. Eine neue Lust am Experimentieren zeichnet die jungen Pâtissiers und Konditoren aus. Auf dem *Naschmarkt* in der *Markthalle Neun* in Kreuzberg – einem Fest der guten süßen Dinge und der Handwerkskunst – kann man staunen, was es für originelle Manufakturen auf dem süßen Sektor in Berlin und Brandenburg gibt.

Bemerkenswert ist, wie viele der süßen Pioniere aus dem europäischen Ausland, aber auch aus Japan, Syrien, der Türkei, Israel, Brasilien und den USA stammen – oder im Ausland, zum Beispiel in Paris, Singapur oder Tokio, in Pâtisseries gearbeitet haben, um dann ihren Traum vom eigenen Café oder der kleinen Manufaktur in Berlin zu verwirklichen.

Seitdem ich selber vor drei Jahren eine Schokoladenmarke – *Preussisch süß – Berliner Stadtteilschokolade* – gegründet und mich intensiv mit der handwerklichen Seite von süßen Kreationen beschäftigt habe, weiß ich das Können von Berlins Spitzenpâtissiers, Konditoren, Bäckern und Chocolatiers noch mehr zu schätzen.

Es fiel mir schwer, eine Auswahl an süßen Orten für dieses Buch zu treffen. Mühelos hätte ich die doppelte Zahl an Seiten füllen können. Aus Platzgründen konnte ich viele wunderbare Cafés, Konditoreien, Confiserien und Manufakturen, die ich besucht habe, nicht berücksichtigen. Der unglaublichen Vielfalt an Eis-Cafés in Berlin kann ich in diesem Buch nicht gerecht werden. Nur eine kleine Auswahl davon stelle ich hier vor. Traditionsunternehmen haben mich ebenso interessiert wie neue süße Orte mit innovativem Ansatz. Ich habe ferner türkische, syrische, israelische, amerikanische, irische, portugiesische, französische, italienische, japanische, schwedische, österreichische, schweizerische und polnische Seiten der Süßspeisenkultur berücksichtigt, denn Berlin ist multikulinarisch!

**CHARLOTTENBURG – WILMERSDORF –
HALENSEE – DAHLEM – GRUNEWALD**

Roca im Waldorf Astoria



Wir befinden uns im *Roca*, dem Nachfolger des berühmten *Romanischen Cafés*.

Das *Romanische Café* war eine Institution, das Berliner Künstlerlokal der Weimarer Republik. Ihm voraus ging im Viertel um die Gedächtniskirche das *Café des Westens* als bedeutender Treffpunkt der Boheme. Im Volksmund wurde das *Café des Westens* aufgrund der dort zur Schau gestellten Eitelkeiten *Café Größenwahn* genannt.

Das *Café des Westens* war Berlins erste stadtbekannteste Intellektuellenschmiede jenseits der bürgerlichen Salons, die noch im 19. Jahrhundert die Orte des kultivierten Austauschs unter Gebildeten waren. Es befand sich von 1898 bis 1915 am Kurfürstendamm 18/19, Ecke Joachimsthaler Straße, dem heutigen Kranzler-Eck in Charlottenburg. Für viele Künstler wurde das *Café des Westens* eine Art Heimat. Viele kamen so oft, dass sie ihren eigenen Tisch hatten. Unter den Künstlern bildeten sich im *Café des Westens* bald zwei Gruppierungen heraus, das so genannte Schwimmer- und das Nichtschwimmer-Bassin. Der bekannte und erfolgreiche Maler Max Liebermann, selbstredend ein Schwimmer, scharte andere, ihm ebenbürtige bekannte Leute um sich –

wie den Kritiker Alfred Kerr oder den Schriftsteller Frank Wedekind. Am Komponistentisch führte Paul Lincke, Vater der Berliner Operette, der damals erfolgreich war, das Wort. Richard Strauss verkehrte ebenfalls hier. Der Künstlerkreis *Die Brille* um junge Wilde wie Max Reinhardt und Christian Morgenstern nahm sich der noch Aufstrebenden an. Vieles an bedeutender Kunst entstand an diesem Ort. Das Kabarett wurde hier entwickelt – von Berlin aus nahm es seinen Weg in die Welt. Die Idee zur *Dreigroschenoper* entstand im *Café des Westens*, und Friedrich Hollaender komponierte hier *Ich bin von Kopf bis Fuß auf Liebe eingestellt*. Der Besitzer Ernst Pauly ließ die bisweilen mittellosen Künstler gewähren. Von Egon Erwin Kisch ist aus dieser Zeit die Äußerung überliefert: »Das Kaffeehaus erspart uns sozusagen eine Wohnung, die man nicht unbedingt haben muss.« Das bürgerliche, zahlungskräftigere Publikum wurde von den extravaganten Gästen angelockt. Mehr Frauen wagten sich ins Café – was wiederum ein Anreiz für betuchte Männer war. Die Damen kleideten sich besonders schick und ausgefallen, wenn's ins *Größenwahn* ging. Sie stehen für ein sich wandelndes Frauenbild weg von der Matrone am Herd mit fünf Kindern am Rockzipfel, wie sie Zille in dieser Zeit zeichnete. Sein Blick war natürlich auf die vielen Armen in Berlin gerichtet, die kein Geld für Ausflüge zum Ku'damm hatten.

In den Jahren vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs wurde das *Café Größenwahn* zum Mittelpunkt der literarischen Bewegung des deutschen Expressionismus. Wichtige Zeitschriften wurden hier aus der Taufe gehoben: 1910 Herwarth Waldens *Der Sturm*, ein Jahr später Franz Pfemferts *Die Aktion*. Doch mit dem wachsenden Nationalismus änderte sich die bürgerliche Sicht auf die Kaffeehaus-Boheme. Das *Café Größenwahn* geriet in die Schlagzeilen der kaiserlich-konservativen Presse. Die Künstlerkreise seien nutzloses, geschwätziges Gesindel, sie hätten den Westen Berlins in einen sittenlosen Sumpf verwandelt, war der Tenor. Diese Angriffe und das Ausbleiben der zahlungskräftigen Nicht-Künstler bewogen Ernst Pauly dazu, das Café zu schließen. Die Maler und Schriftsteller zogen um in das *Romanische Café* an der Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche, das auf den ersten Blick viel zu bürgerlich für die Künstler zu sein schien. Doch nach und nach mauserte es sich zum neuen Künstler-Zentrum Berlins. Der Name erschien angesichts

der aufwändigen neoromanischen Innenarchitektur der Räume naheliegend. Die Atmosphäre des Cafés, die, von dunklen Möbeln geprägt, auf viele Besucher eher düster und schwer wirkte, zog die von Kaiserreich, Krieg und Armut geplagten, meist melancholischen Künstler jedoch gerade an. Natürlich etablierte sich hier wieder der Schwimmer-Bereich (20 Tische) und der größere Nichtschwimmer-Bereich (70 Tische), wie Walther Kiaulehn berichtet. Gäste im *Romanischen Café* waren Bertolt Brecht, Alfred Döblin, George Grosz und Otto Dix, Joachim Ringelnatz, Stefan Zweig, Franz Werfel, Erich Maria Remarque, Gottfried Benn, Hanns Eisler, Erich Kästner, Ernst Toller, Rudolf Steiner, Irmgard Keun, Else Lasker-Schüler, Egon Erwin Kisch und Billy Wilder. 1927 feierte Friedrich Hollaenders Kabarettrevue *Bei uns um die Gedächtniskirche rum* Weltpremiere. Das *Romanische Café* war einer ihrer Schauplätze.

Als Anhänger der Nationalsozialisten am 20. März 1927 einen Krawall auf dem Kurfürstendamm veranstalteten, war auch das *Romanische Café* ein Ziel des Vandalismus. Die Machtübernahme der Nazis, die Einschüchterung und Verfolgung von Andersdenkenden sowie die Emigration von vielen, zum Teil jüdischen Stammgästen bereitete dem *Romanischen Café* als Sammelpunkt für Künstler, Intellektuelle und Anderslebende ein Ende. Ab 1933 hatte die Gestapo ihren eigenen Tisch im Café.

Das *Neue Romanische Haus* und mit ihm Berlins berühmtestes Café ging im Krieg unter. Das Gebäude wurde im Jahr 1943 bei einem alliierten Luftangriff schwer beschädigt, die Ruine in den fünfziger Jahren abgerissen. In vielen Gedichten, Filmen und Theaterstücken wird bis heute an das *Romanische Café* erinnert.

1965 eröffnete an der Stelle, an der sich das *Neue Romanische Haus* befand, das Europa-Center. Das hier untergebrachte neue *Romanische Café* konnte jedoch nie an die alten Zeiten anknüpfen. Seit 2012 gab es schräg gegenüber, im *Hotel Waldorf Astoria* auf der Westseite der Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche ein Café, das ebenfalls an die Tradition des *Romanischen Cafés* erinnern sollte. Das Café wurde komplett renoviert und unter dem Namen *Roca* wiedereröffnet. Es gibt eine Terrasse, auf der es sich gut sitzt und von der aus sich das vorbeiziehende Volk beobachten lässt. Eine größere Dichte an Schriftstellern oder anderen

Künstlern ist mir hier nicht aufgefallen. Nie wieder hat es in Berlin ein Café gegeben, das solch ein Sammelpunkt gewesen wäre.

Die Betreiber des *Roca* tun gut daran, kein nostalgisches Café wiederauferstehen zu lassen, das niemals dem ersten gleichen könnte. Zwei schöne Reminiszenzen an »alte Zeiten« gibt es: erstens den *Red Velvet Cake*, kreierte nach Originalrezept aus den späten zwanziger Jahren mit Rote-Beete-Anteil. Die Rote Beete verleiht etwas Herbes, was sich gut zum süßen Häubchen macht. Mein Favorit ist das bittersüße *Blutorangentörtchen mit Schokogirlande* (es gibt ausgezeichnete Patisserie-Waren hier). Zweitens, an der Zimmerdecke befindet sich ein großes rundes Gemälde, auf dem viele der damals im *Romanischen Café* verkehrenden Literaten und Künstler, leicht abstrahiert, dargestellt sind. Schade ist jedoch, dass man keine Erklärung zu den abgebildeten Personen findet. Fazit: Man kann unbehelligt von der Vergangenheit ins *Roca* gehen oder aber ein paar Zitate und Rückgriffe erkennen. Insgesamt eine angenehm unaufdringliche Art der Erinnerungskultur.

Roca im Waldorf Astoria:

Hardenbergstraße 28, 10623 Berlin

Tel. (030) 81 40 00 2460

www.waldorfastoriaberlin.de/dine/roca-restaurant

KaDeWe Feinkostetage, Die Sechste



Für Fans von guten Pralinen, einer unglaublich großen Auswahl an Schokoladen und Konfekt sowie anderem Naschwerk in aller erdenklichen Fülle samt Exotischem ist die Feinkostabteilung in der 6. Etage ein Muss. Diese Abteilung war schon in den zwanziger Jahren berühmt (da nannte sie sich *Feinschmecker-Etage*), und sie ist es noch heute zu Recht. Von allem gibt es hier ein verführerisch großes und multikulinarisches Angebot. So fand ich dort an einem Mai-Nachmittag eine Auswahl an *Ramadan-Kalendern* für Kinder mit Dattel-Spezialitäten. Besonders beliebt ist die große Gebäcktheke von *Lenôtre*. Gaston Lenôtre (1920-2009) war ein berühmter französischer Konditor, der Generationen von Konditoren und Köchen ausbildete. Er gilt als Wegbereiter eines leichten Stils, der Fett und Zucker zugunsten von leichteren Zutaten und frischen Früchten reduzierte. Atemberaubend ist die lange gewundene Pralinentheke, die man geradezu »abwandern« kann. Nur eine kleine Auswahl zu treffen, ist fast unmöglich. Zudem kann man in der Feinkostabteilung interessante soziologische Studien anstellen: Die schwungvoll gestaltete Austernbar ist immer noch ein Hingucker und ein Treffpunkt der Upper Class. Heute ist das *KaDeWe*

nicht mehr nur ein Ort für die Wohlhabenden. Man kann in der *Sechsten* auch zur Wurst- oder Käsetheke gehen; es müssen nicht Austern oder Kaviar sein.

Um die gehobene Qualität liefern zu können, leistet sich das *KaDeWe* eine eigene Produktionsstätte. In der 7. Etage arbeiten rund 150 Köche und Konditoren emsig an unzähligen Köstlichkeiten wie frischen Feinkostsalaten und raffinierten Patisserieprodukten.

Es ist ratsam, sich vorher genau zu überlegen, wie viel Zeit man hier verbringen und wie viel Geld man ausgeben möchte. Solche Koordinaten können hilfreich sein, denn im *KaDeWe* kann man auf verschiedenen Ebenen, im Wort- und im übertragenen Sinn, verloren gehen. Die 7000 Quadratmeter große Abteilung stellt für genussfreudige Menschen eine Herausforderung dar. Für Berlintonouristen ist das *KaDeWe* in jedem Fall einen Besuch wert.

Eröffnet wurde das *Kaufhaus des Westens (KaDeWe)* vom deutsch-jüdischen Kaufmann Adolf Jandorf am 27. März 1907. Es verstand sich von Anfang an als Kaufhaus für gehobenes Sortiment und Luxuswaren, konzipiert nach dem Vorbild amerikanischer Warenhäuser: Viele kleine Fachgeschäfte sind unter einem Dach vereint. 120 sind es beim *KaDeWe*! Ein Rohrpostsystem verbindet 150 verschiedene Zahlstellen im Haus mit der Zentralkasse. Anstatt der verbreiteten Gasbeleuchtung gibt es elektrisches Licht. In zwei Innenhöfen ist jeweils ein Garten mit Springbrunnen für Kunden angelegt, die nach Ruhe und Muße suchen. Schon damals gab es die Idee des Erlebnis-Shoppings. Über dem Eingang hängt eine riesige Uhr aus Bronze mit einem Zifferblatt von drei Metern Durchmesser. Zu bestimmten Uhrzeiten öffnen sich zwei Türen beiderseits der Uhr. Daraufhin umrundet das Uhrwerk eine bronzene Hansekogge mit vollen Segeln, dem Wahrzeichen des *KaDeWe*, ähnlich den alten Figurenspielen an den Uhren von Kathedralen und Rathäusern.

Von Anfang an setzte das *Kaufhaus des Westens* auf Kosmopolitismus. Mit einem internationalen Angebot wollte das Berliner Luxuswarenhaus Weltläufigkeit und -offenheit demonstrieren. Marlene Dietrich war hier Kundin. 1927 verkauft Jandorf an den Warenhauskönig Hermann Tietz. Das *KaDeWe* gehört wie auch das Kaufhaus *Hermann Tietz* am Alexanderplatz, das Warenhaus von dessen Cousin Leonhard Tietz,

Karstadt und *Wertheim* zu den von den Nazis verfeimten »Judenkaufhäusern«. Tietz wurde in einem langen entwürdigenden Verfahren von den Nazis enteignet, das *KaDeWe* »arisiert«. Die Bombenangriffe des Zweiten Weltkriegs überstand das große Gebäude nicht. Auch das hauseigene Archiv wurde zerstört. Bis zur Wiedereröffnung fand eine Art Notverkauf im Femina-Tanzpalast in der Nürnberger Straße statt. In den fünfziger Jahren wurde das *KaDeWe* peu à peu wiedereröffnet. Wer es sich leisten konnte, trug sein Geld in *die Sechste*. Während des Kalten Krieges wurde das *KaDeWe* zu dem Symbol für Kapitalismus, Überfluss, Genuss, Dekadenz, Glanz und Glamour. Seinem Namen kam dabei nun eine höhere ideologische Bedeutung zu, es galt als Schaufenster des Westens. 1968 warfen die Revolutionäre der Studentenbewegung diesem Schaufenster die Scheiben ein. Doch die Berliner blieben ihrem *KaDeWe* treu, auch wenn der eine oder andere dort eher zum Schauen als zum Kaufen hinging. Das *KaDeWe* schien von der Bevölkerung als Teil von Berlin angesehen zu werden, von dieser Stadt, die so viele Brüche, Verwundungen und Veränderungen erlebt hat: Das *KaDeWe* ist heute das einzig verbliebene Luxuswarenhaus aus der Berliner Gründerzeit. Umso neugieriger waren die DDR-Bürger, als die Mauer fiel: Nach dem Mauerfall erlebte das *KaDeWe* das stärkste Besucheraufkommen seiner Geschichte: An mehreren aufeinanderfolgenden Tagen im November 1989 strömten jeweils 200 000 Menschen in das Haus.

Für Kosmopolitismus steht das *KaDeWe* heute erst recht: Die Etagenpläne an den Treppen sind in 18 Sprachen übersetzt. Jeder zweite Besucher ist ein auswärtiger Gast. Der Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg und Jandorf-Biograf Nils Busch-Petersen zählt das Haus zu den besten der Welt, »noch vor Harrods in London«. Zu diesem Urteil trägt auch *die Sechste* bei.

Morgens um 10 Uhr hebt sich das original erhaltene Eisengitter von 1907 vor dem Eingang, dann empfängt das Haus täglich über 50 000 Kunden, in der Weihnachtszeit bis zu 100 000.

**KaDeWe Feinkostetage, Die Sechste:
Tauentzienstraße 21-24, 10789 Berlin**