

Leckere LÄDEN

Von Genussmenschen für Genießer:
Neues und neu Entdecktes



Café „KAPSTACHELBEERE“. Pâtisserie Claudia Abel serviert im eigenen Geschäft niedliche Leckereien. Foto: Mike Wolff

Am liebsten hat sie es, wenn der Gast ihr freie Hand lässt. Dann nimmt Claudia Abel, 31, eine der hübschen Etagere vom Regal, die sie ebenso im Verwandten- und Freundeskreis gesammelt hat wie ihr Geschirr fürs 20-Quadratmeter-Café, platziert darauf acht klitzekleine Törtchen aus ihrem Sortiment – und serviert gespannt.

Mit dem Angebot kriegt sie sie eigentlich alle, auch jene, die nur „ein ordentliches Stück Kuchen“ haben wollen. Riesenstücke gibt's im „Kapstachelbeere“ nicht. Claudia Abel, Konditorin und – nach Stationen in Häusern wie dem Hotel de Rome, Schlosshotel Grunewald oder Spitzenrestaurants wie dem „First Floor“ und „Hartmanns“ – auf Pâtisserie spezialisiert, öffnet ihre gläsernen Vitrinen wie Pralinenschachteln. Für Menschen, die sich so schwer wie sie selbst entscheiden können, ob es nun Top-

ANZEIGE

Gourmetipp

joycard – Berlin zum halben Preis

Mit der joycard zahlen Sie in Top-Restaurants, wie z.B. Reinhardt's im Kempinski, Hilton Hotel, Brechts, Bacco nur noch den halben Preis auf Ihr Essen. Dies gilt auch für Theater, Kinos, Bars, Beauty & Wellness, Sport & Fun bei über 150 Partnern. Die joycard kann alleine oder zu zweit beliebig oft genutzt werden und kostet nur 50,00 €/Jahr.

Friedrichstr. 79–80
10117 Berlin
Tel.: 030/30369957
www.joycard.de



fen-Mohn mit Mandelboden und eingelegerter Kumquat sein soll oder besser der Schoko-Savarin, lieber Vanille-Feige oder Joghurt-Mango mit Kokosboden. Da mischt sie lieber etwas Schokoladiges, etwas Fruchtiges und etwas Frisches auf der Etagere, das Sortiment gibt's dann für 8 Euro und dazu eben gemahlene italienischen Kaffee von Bravi (1,80 bis 2,80 Euro), Limo und Säfte aus Österreich oder feine Tees. Die Gäste können um vier Bistrotischchen und, sobald es wärmer wird, auch draußen sitzen.

Vor vier Monaten erst hat Claudia Abel sich ihren Café-Traum erfüllt und ihn süß dekoriert: Omas handgeschriebene Küchenrezepte hinter Glas, altes Silberbesteck in Kisten an der Wand, Zuckersorten in Muttis Gewürzschüben am Tresen neben der alten Krämerwaage. Klein, fein, mal was anderes im satten Prenzlauer Berger Kiez. SUSANNE LEIMSTOLL

— „Kapstachelbeere“, Kollwitzstraße 37, Prenzlauer Berg, Tel. 98342142.

MUNDPROPAGANDA

Termine für Gourmets

Treffen der Trendsetter. Ein kulinarisches Großereignis wird der Stadt für Anfang Mai versprochen: „Europas beste Köche unter 30“ sollen ihr Können auf der „Chefs Next Generation“ vom 4. bis 6. Mai im Kreuzberger Umspannwerk zeigen. Der Veranstalter Highendfood kündigt darüber hinaus auch Auftritte von kochenden, etwas älteren Stars wie Jean-Georges Klein, Sergio Herman und Peter-Maria Schnurr an. Andere bekannte Köche hätten ihr Interesse an der Teilnahme bereits bekundet, hieß es. Den Abschluss bildet eine Küchenparty mit sechs der besten Berliner Küchenchefs. Die Idee der Veranstaltung liegt darin, die Arbeit junger Köche zu präsentieren, die bereits einen Michelin-Stern oder vergleichbare Auszeichnungen errungen haben und damit als Trendsetter für zukünftige Entwicklungen gelten. „Nicht Kaviar, Trüffel und Steinbutt stehen auf ihren Karten, sondern Karotte, Topinambur und Huchen“, heißt es in der Pressemitteilung. In den drei Tagen werden rund tausend Gäste erwartet, denn die Veranstaltung steht nicht nur Profis, sondern allen interessierten Gästen offen. **bm**

— www.chefs-next-generation.com

Berliner Beeren schmecken stark

FEINKOSTTEST Zum Löffeln gute Erdbeermarmelade? Es gibt sie – vor allem von Kleinerzeugern

VON THOMAS PLATT

Es gibt drei Dinge, die zum kulinarischen Missbrauch geradezu einladen: Schokolade, Senf und Marmelade. Blutwurst gerät in die Schokolade, Kaffee in den Senf und das halbe Gewürzbord Ingwer voran in die Marmelade. Gegenwehr? Zwecklos. Doch halt, eine tapfere Frucht leistet unverdrossen Widerstand. Mit einigem Recht könnte man sie als Leitfrucht der Deutschen bezeichnen: die Erdbeere. Ihr sozusagen symphonisches Spektrum sperrt sich von vorneherein gegen Verbesserung. Vanille, Chili und Rhabarber (früher auch noch grüner Pfeffer) richten noch den geringsten Schaden an.

Es ist deshalb nicht der Gestaltungsdrang, der einem die Erdbeermarmelade dauerhaft verleiden kann. Vielmehr sind es industrielle Produkte, die daraus so etwas wie eine Karikatur gemacht haben. Die meisten wirken wie mit Fruchttypik kommentierter Zucker.

Aus diesem Grund wurden sie von monatlichen Testrunde beiseitegelassen (was gegenüber „Zuegg“ und der alternativen „Rigoni di Asiago“, den wohl besten aus diesem Segment, womöglich ungerecht ist), um Sorten mit avancierterem Anspruch den Vortritt zu lassen. Mit Guido Fuhrmann wurde ein Experte gewonnen, den man als Sterne-Pâtissier bezeichnen könnte. Bevor er seine „Werkstatt der Süße“ eröffnete, wirkte der Bäckersohn aus der Greifswalder Straße in ersten Häusern.

Was seine süßen Werke den ersten Testobjekten weit voraus haben, ist die Übereinstimmung von Erscheinung und Essenz – während bei der steifen „Alnatura Erdbeere (Bio)“, der wackelpuddingartigen „Von hier; Christine Berger Erdbeertraum“ aus Petzow, der wenig authentischen „Lucien Georgelin Fraises Cuit au chaudron“ und der vor allem das Geliermittel ehrenden „Wolfram Berge Erdbeere“ dem knalligen Aussehen geschmacklich nicht entsprochen wird.

Bei der Eigenmarke des KaDeWe schaute Fuhrmann unwillkürlich aufs Verfallsdatum (9/2017), weil er sich einen Fehltrick nicht zu erklären wusste. Wie angebrannt wirkte auf ihn ausgerechnet die Marke mit dem höchsten Fruchtanteil: „Deligreece 85% Erdbeer“. Als nicht viel mehr als heiß gemachte TK-Erdbeeren verstand die Runde schließlich die sehr flüssige „Alpenstück Erdbeerkonfitüre“, die zunächst mit schönem Duft für sich geworben hatte.

Als unerwartete Enttäuschungen bleiben den Testern um Fuhrmann zwei österreichische Mustöpfe sowie ein englischer, alle drei aus bestem Haus, in Erinnerung. Sowohl die etwas fade „Staud's Erdbeere“ als auch „Julius Meinel Erdbeere“ scheinen sich auf Einzelaspekte zu konzentrieren: Letztere aufs Weihnachtlich-Backpflaumenhafte, das allzu gründlich gekochte Marmeladen gerne einmal auszeichnet, während Erstere vor allem die Struktur der Früchte zu erhalten bemüht ist. Dass einem dabei als Erstes Himbeerbombon in den Sinn kommt, mag dem Hersteller beim Rezeptieren entgangen sein.

Ebenfalls pflaumig und wie am Topfboden angehängt wirkte „Duchy Originals from Waitrose Strawberry Preserve Extra Jam“, für deren Adel der englische Thronfolger geradesteht. In einer Linzer Torte kann man sich die beinahe schwarze und starre Masse gut vorstellen, auf einem Butterbrot schon weniger. Auch die noch teurere „Tiptree Strawberry Little Scarlet“ aus Walderbeeren verfehlte das Thema ein bisschen, indem sie so etwas wie einen Recioto bot, also mit rosinierten



Die Einheit von Duft, Aroma und Mundgefühl entscheidet



ZUM AUSLÖFFELN GUT. Das Prädikat verdienen laut Pâtissier Guido Fuhrmann, Gastgeber unserer Testrunde, genau sechs Erdbeermarmeladen – alleamt keine Massenware, sondern Produkte von Kleinerzeugern. Fotos: Björn Kietzmann (3); Imago



ten Beeren, die bestimmt zu Wild gut passen. Ein solides Mittelfeld boten das vollmundige, erfreulich altmodische „Les Comtes de Provence Fraises Bio à l'ancienne“ aus den Galeries Lafayette, die klassische, aber auch ein wenig hyperberige „d'arbo Naturein Garten Erdbeere“ und die gemütliche „Grashoff 1872 Erdbeere“, das karamellige, nach des Pâtissiers Urteil zu lange gekochte „Biassac Confiture Fraise“ und schließlich das erdige „St.Dalfour Rhapsodie de fruit Fraises“, in dem ganze Beeren wie Mumiolen in Zucker gewickelt sind.

Beispielhaft für viele mag „Heike Immelmann Erdbeer“ dienen, die von der Gelierköchin an ihrem Stand auf dem Schöneberger Winterfeldplatz persönlich verpackt wird. 75 Prozent Fruchtgehalt bilden einen soliden Körper. Fuhrmann würdigte die guten Zutaten, verwies aber darauf, dass Frucht, Säure und Zucker keine Symphonie bilden. Womöglich haben wir es bei dieser Hausfrauenware im besten Sinn mit einer Marmelade zu tun, die man bei Tisch noch zu kerkern muss.

Das gilt ebenfalls für die sehr stichfeste „Gartenhaus Testorf Erdbeer 71% mit rotem Johannisbeersaft“. Die in der Charlottenburger Buchhandlung „Berliner Literaturversand“ angebotene Marmelade wies

den Weg in die Spitzengruppe mit einem lebendigen Fruchtgedruck, der lediglich von viel Zitrone und einem an Nesquick-Erdbeer erinnernden Parfum irritiert wurde.

Bei Siegern kommt es nicht mehr darauf an, wie sie deklariert werden, ob sie nun Fruchtaufstrich heißen, Konfitüre oder Marmelade. Wie ein Peleton beim Radrennen überschritten sechs Kandidaten gemeinsam die Ziellinie. Zwei davon entstammten eher industrieller Produktion, der Rest kam aus lokalen Kleinereien. „Materne Confipote 65% Fraise“ aus den Galeries Lafayette und „Alpe Pragas Fragola 70%“ aus dem KaDeWe fand Guido Fuhrmann „zum Glasauslöffeln gut“. Damit meinte der Meister die Einheit aus Duft, Aroma und Mundgefühl vom ersten Moment an. Materne gewinnt zudem durch luftige Konsistenz, die aus Südtirol stammende Alpe mit Kompott-

haftigkeit. Die leicht von Zitrus konturierte „Bols & Hansen Bio-Marmeladenmanufaktur Berlin Erdbeere 66%“, die mit herrlicher Beereneinlage versehene Erdbeersuppe „Manufactum Karl Telfser Erdbeer 70%“ und die verhalten süße und frischebetonte „Eingemachtes-Berlin Maïke Weerth Erdbeere 75%“ aus der Konfiseriehandlung „Das Süße Leben“ sind cremige Pürees, die das ganze Spektrum der Frucht ausbreiten. Dass sie ihre Hausmacherart nicht demonstrativ ausstellen, hängt auch damit zusammen, dass sich kleine Erzeuger zunehmend professionalisieren.

Wenn es denn einen Primus inter Pares geben muss, kann das nur „Garzzer Mühle Erdbeer Fruchtaufstrich“ aus der Markthalle IX sein. Wie eben gemixtes Erdbeermark lotet er die Frucht vollständig aus.

— Berliner Literaturversand, Charlottenburg, Uhlendstraße 184.
Bols & Hansen Bio-Marmeladenmanufaktur, Kreuzberg, Obentrautstraße 64.
Das Süße Leben, Schöneberg, Salzburger Straße 7.
Eingemachtes-Berlin.de/M. Weerts, Markthalle IX, Kreuzberg, Eisenbahnstraße 42.
Gastgeber: „Werkstatt der Süße“, Prenzlauer Berg, Husemannstraße 25

DAS NÄCHSTE MAL ...

... erscheint „Berlin kulinarisch“ am 28. Februar. Dann verraten wir, warum die März-Kochakademie panasiatische Genüsse verspricht.

WEINE des Monats



Zwei Rote ohne Tralala

Die rote Gamay-Rebe hat ein massives Image-Problem, weil sie seit dem weltweiten Beaujolais-Primeur-Boom als Lieferant drossiger Belanglos-Weinchen verurteilt ist. Doch so, wie sich das Beaujolais langsam von dieser Marketing-Katastrophe erholt, weckt die Rebe auch anderswo neues Interesse – so an der Loire, wo sie nicht nur gute klimatische Bedingungen vorfindet, sondern auch sorgfältige Winzer, die sich mit dem biodynamischen Weinbau auskennen und auf dieser Grundlage erstaunliche Resultate erzielen. François Plouzeau von der **Domaine de la Garrière** in der Touraine ist ein solcher Winzer. Die Trauben seines **2012 Sans Tralala** wurden sogar, ähnlich wie bei einem Primeur-Wein, der Kohlensäuremischung unterzogen, dann aber noch ein halbes Jahr in Stahl und Holz ausgebaut. Das Resultat ist ein höchst trinkanimierender Rotwein, der an einen Korb mit roten Früchten denken lässt, würzig-pfeffrig am Gaumen, aber eben „ohne Tralala“. Runter damit! Ähnlich wie ein Beaujolais schmeckt er am besten leicht gekühlt.

Gewichtigere Rotweine sind wir von der Cabernet-Sauvignon-Rebe gewohnt, die allerdings die Erwartungen oft enttäuscht, wenn die Trauben nicht wirklich ausreifen durften. Dieses Problem spielt in Südamerika kaum eine Rolle, weil die Weinberge dort einem völlig anderen Klima ausgesetzt sind als in Europa: Sie wachsen am Andenrand zum Teil in Höhen von mehr als tausend Metern und bekommen damit alles auf einmal: Sonnenhitze, Wind und nächtliche Kühle. Ähnlich wie in Chile ist auch in Argentinien viel Geld in neue Technik investiert worden, die es den Winzern erlaubt, das perfekte Lesegut adäquat zu verarbeiten. So ist es auch in der aufstrebenden Kellerei Dona Paula, einer neuen Adresse der Region Mendoza. Weinmacher Stefano Gandolini pflegt den modernen, nur dezent Holzgeprägten Stil und holt deshalb das Maximum an Frucht aus den Trauben heraus wie bei unserem **2009 Dona Paula Estate Cabernet Sauvignon**. Da sind sie, die schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, die wir von einem Neue-Welt-Cabernet erwarten, flankiert von Gewürzen, balsamischen Noten und außerdem einem Hauch von Holz, gestützt von seidigen Tanninen und einer filigranen, erfrischenden Säure.

BERND MATTHIES



2012 SANS TRALALA GAMAY
Domaine de la Garrière, Touraine, für **11,50 Euro** in der **Berliner Weinagentur**, Rykestr. 6, Prenzlauer Berg



2009 DONA PAULA ESTATE
Cabernet Sauvignon. Die Flasche kostet **9,90 Euro** bei **Vino Fino** in der **Bochumer Str. 25 in Tiergarten**

Gut Essen und Trinken

Weinhaus Obermeyer

Hundekehlestraße 11
14199 Berlin-Schmargendorf
Tel. 030 / 823 40 65 · Fax 030 / 823 40 66
Geöffnet: Mo.–Fr. 11–20, Sa. 10–16 Uhr

Special Bordeaux-Offerte

- 2009 Ch. De Birot Côtes de Bordeaux Fl. € 15,-
- 2005 Ch. Pierbone Haut-Médoc Fl. € 18,50
- 2005 Ch. Peyrabon Haut-Médoc Fl. € 24,50
- 2005 Ch. Haut – Mazeris Canon-Fronsac Fl. € 28,-
- 2008 Ch. Haut – Batailley Pauillac Fl. € 36,-
- 2006 Ch. Cantemerle Haut-Médoc Fl. € 39,-

Weitere Bordeaux-Weine vorrätig!
(Auf alle Bordeaux-Weine 10%)



Indian Dhaba Mira

lecker, schnell & günstig
ab 4,90 € bis 8,90 €
Pannierstraße 40 · 12047 Berlin
täglich 12.00 – 24.00 Uhr

Indian Dhaba Mitra

offene Küche
ab 4,90 € bis 12,90 €
Hasenheide 11 · 10967 Berlin
täglich 11.00 – 24.00 Uhr



PARTYSERVICE-DELIKATESSEN SEIT 1853

Schon vor der Kaiserzeit belieferte der Hefter Partyservice die großen Partys Berlins – und das ist heute noch so. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit leckeren Buffets und feinsten Partyplatten.

Einfach den kostenlosen, farbigen Katalog anfordern:

030 / 420825000

oder kulinarisch im Internet „stöbern“
www.partyking.de

