

TANJA DÜCKERS

Das süße Berlin



DIE
SCHOKOLADENSEITEN
DER HAUPTSTADT

INSEL

insel taschenbuch 4770

Tanja Dückers

Das süße Berlin



TANJA DÜCKERS

Das süße Berlin

DIE
SCHOKOLADENSEITEN
DER HAUPTSTADT

Mit farbigen Fotografien
von Anton Landgraf

Insel Verlag

Folgende Abbildungen wurden zur Verfügung gestellt von:
Deutsches Technikmuseum/Henning Hattendorf (S. 104),
Celest Drosihn (S. 130), mauritius images/Arturo Cano Miño/
agefotostock (S. 145).

Erste Auflage 2021
insel taschenbuch 4770
Originalausgabe
© Insel Verlag Berlin 2021

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch
Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlaggestaltung: buchgut, Berlin

Umschlagfoto: Manuel Krug, Berlin

Druck: Beltz Grafische Betriebe GmbH, Bad Langensalza

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-36470-2

INHALT

Ist Berlin süß? –
Einführung **9**

Charlottenburg – Wilmerdorf – Halensee – Dahlem – Grunewald

Roca im Waldorf Astoria **21**
KaDeWe Feinkostetage,
Die Sechste **26**
Erich Hamann – Bittere
Schokoladen **30**
Sawade **33**
Nicos Süßes Atelier **37**
Wald Königsberger
Marzipan **39**
Pâtisserie Gil Avnon **42**
Goldhahn und Sampson **44**
Schoko-Engel **46**
Berliner Kaffeerösterei **48**
Wiener Conditorei
Caffeehaus **51**
Weitere Empfehlungen **54**

Schöneberg – Friedenau – Tempelhof

Winterfeldt Schokoladen **57**
Makrönchen Manufaktur **60**
Sissi Tortenmanufaktur **63**
Das süße Leben **66**
Café Komine **68**
Süßkramdealer **71**
Mamsell **74**
Walter Confiserie **77**
Weitere Empfehlungen **81**

Friedrichshain – Kreuzberg

Chocolateria Sünde **85**
Kuchen Kaiser **89**
Art en chocolat **92**
Frau Behrens Torten **94**
Berliner Naschmarkt **97**
pars pralinen – Kristiane
Kegelman **100**
Alles Zucker! Deutsches
Technikmuseum **103**
Olivia **105**
Herr Nilsson GODIS **108**

Verzuckert **111**
Cupcake Berlin **113**
Sugarclan – Berliner **115**
Velicious – vegane
Versuchung **118**
Weitere Empfehlungen **120**

Neukölln

Coda – Dessert Dining **123**
Konditorei Damaskus **126**
Fräulein Frucht **129**
Konditorei und Bäckerei
Umkalthum **131**
Weitere Empfehlun-
gen **133**

Mitte – Tiergarten – Wedding

Bonbonmacherei Kolbe &
Stecher **137**
Aseli – handgemachter
Schaumzucker **139**
Princess Cheesecake **142**
Das Josty **144**
Konditorei & Café
Buchwald **147**
Tigertörtchen **150**
Goldacker **152**
Du Bonheur **154**

Rausch Schokoladen-
haus **157**
Kleine Mensa **160**
Rosa Parks Café **162**
Wohlfarth Schokolade **165**
dilekerei **168**
Weitere Empfehlungen **170**

Prenzlauer Berg – Pankow – Weißensee

Bäckerei & Konditorei
Siebert **173**
Berliner Schokoladen
Manufaktur 31° **175**
Bekarei – portugiesisch-
griechische Cafékultur **178**
Preussisch süß **180**
Sugafari **183**
Schwesterherz **186**
Holger in't Veld **188**
Brammibal's Donuts **191**
Werkstatt der Süße **194**
Fräulein Schneefeld & Herr
Hund – Chocolaterie und
Buchhandlung **197**
Popkornditorei Knalle **200**
Jubel – feine pâtisserie **202**
Blumencafé **204**
Café Sommerlust im Schloss-
park Schönhausen **206**
Café mint **209**

Milchhäuschen **212**
Friedas Glück **214**
Weitere Empfehlungen **217**

Marzahn

Konditorei & Feinbäckerei
Engel **221**
Café am Wolkenhain **224**
Weitere Empfehlungen **226**

Lichtenberg

Canapé – Bäcker und Café **229**
Nadia + Kosta **231**

Köpenick

Altstadtcafé Cöpenick **235**
Weitere Empfehlungen **237**

Reinickendorf

Konditorei & Café
Kandulski **241**
Kaffeehaus Zeltinger **243**

Spandau

Konditorei Fester **249**
Florida Eiscafé **252**

Steglitz – Zehlendorf – Kleinmachnow

Das Café in der Garten-
akademie **257**
Doçura + Schokoladen-
kammer **260**
Weitere Empfehlungen **263**

Süße Orte in bitteren
Zeiten? **265**

Bibliografie –
Empfehlungen **267**
Dank **271**

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 delikats. 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, welch 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 Adelligen, vorbehalten. Der Trinkschokolade haftete stets das Image verschwenderischen, höfischen Lebens an.

Vom Volk wurde Kakao vor allem als Arzneimittel konsumiert. In Apotheken ange-

priesen, 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 Ver-

fahren 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 *Halleren* 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 kakao-basierte 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). Kakao- und 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 Pralinenmanufak-

tur *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 Kind-*

heit 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 Wehr-

macht 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 *Hallo-*

ren (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 Kakoschalen 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 Nachhaltigkeits-himmel.

Nach dem Mauerfall wuchs Berlins süße Mitte wieder zusammen.

Insgesamt hat sich die kuli-

narische 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, Confisereien 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 Industriemaschinenprodukte 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, veräucherte 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 Confiseries 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 Patissiers 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 Patisserien 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 Spitzenpâtisseries, 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, Confisereien 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 multikulturell!

CHARLOTTENBURG –
WILMERSDORF –
HALENSEE – DAHLEM –
GRUNEWALD