

Das Beste am Ostermontag

Lieder, Klassik, Theater:
Vier Veranstaltungen, die sich heute wirklich lohnen

Spaziergang Stilvoll durch den Tierpark Friedrichsfelde

11:30 Ein Quartett aus Schauspielern und Musikern führt einen Osterspaziergang durch den Tierpark zum Schloss Friedrichsfelde an.

• **Tierpark** Am Tierpark 125, Friedrichsfelde, Tel. 51 53 10, Karten kosten 12 Euro



Songwriterin Chantal Acda im Roten Salon

21:00 Die Stärken der belgischen Sängerin und Songwriterin Chantal Acda sind persönlich gefärbte Balladen. In ihnen zeichnet sie Klanglandschaften, die einen Vergleich mit den Gemälden von Caspar David Friedrich nicht scheuen müssen. Bekannt wurde die Künstlerin durch das Projekt Sleepingdog. Heute tritt sie mit Gastmusikern wie dem ukrainischen Pianisten und Klangmystiker Lubomyr Melnyk auf.

• **Roter Salon in der Volksbühne** Rosa-Luxemburgplatz 1, Mitte, Tel. 41 71 75 12, Karten kosten 18 Euro



Klassik Orgel-Matinée mit Martin Sander im Konzerthaus

11:00 Martin Sander spielt bei der Orgel-Matinée Werke von Scheidemann, Eben, Reger und Bach. Zu hören sind am Montag im Konzerthaus unter anderem „Ostern“ von Reger und Bachs „Allein Gott in der Höh' sei Ehr“.

• **Konzerthaus** Gendarmenmarkt, Mitte, Tel. 203 09 21 01, Karten kosten 10 Euro

Literatur Heinrich-Heine-Abend im Renaissance Theater

20:00 „Bissiger Humor zwischen Liebe und Zorn“ – vermutlich verstand sich darauf kein anderer deutscher Literat so gut wie Heinrich Heine. In vielen Texten nahm der Dichter das Leben ernst und doch auf die Schippe. Heine war vieles gleichzeitig, sentimental und romantisch, politisch und gebildet, ironisch und zärtlich. Die Rezitationen von Jens-Uwe Bogadtke, begleitet von Peter Schenderleins am Klavier, sind ein hörenswertes Beweis dafür.

• **Renaissance Theater** Knesebeckstr. 100, Charlottenburg, Tel. 312 42 02, ausverkauft

Kiez auf Kulinarisch – Wo Berlins Sterneköche essen

Bei Wu und Wang in Wilmersdorf

Der Zwei-Sternekoch Christian Lohse wohnt im Westen Berlins. Seine Freizeit verbringt er „nur bei den Netten“

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Jianhua Wu wartet schon. Zwischen Stühlen und Tresen im Gastraum läuft er hin und her, immer wieder schaut er zur Tür. Christian Lohse hat sich angekündigt, seit 2008 Stammgast. „Er ist sehr nett“, sagt Jianhua Wu. „Auch, wenn ich seine zwei Sterne am Anfang nicht so ernst genommen habe – gute Hotels fangen doch erst bei vier an, habe ich gedacht.“ Wu stellt sich ans Fenster und schaut hinaus. „Dann habe ich ihn mal gegogelt – und begriffen, wer er ist.“ Plötzlich klopft es vor Wus Gesicht ans Glas. Es ist Christian Lohse, der durch die Scheibe grinst. Jianhua Wu grinst zurück, Lohse tritt ein und umarmt ihn fest. „Geht's dir gut, Herr Wu?“, fragt er, dreht sich nach rechts, läuft auf eine Frau am Tresen zu und küsst sie auf die Wangen. Es ist Huiqin Wang, die Frau von Jianhua Wu.

Zwei-Sternekoch Christian Lohse aus dem „Fischers Fritz“ im „Hotel Regent Berlin“ besucht Jianhua Wu und Huiqin Wang regelmäßig im „Hot Spot“. Kurz nachdem die beiden das Restaurant an der Eisenbahnstraße gemietet hatten, ist er auf seinem Nachhauseweg Richtung Drei-Zimmer-Wohnung an zwei Männern auf der Leiter, die gerade den Namen „Hot Spot“ an der Markise montierten, vorbeigelaufen. „Na, Glück auf, habe ich gedacht“, sagt Christian Lohse. „Der Inhaber hat wohl Gespür, bei der Gegend...“ Tot sei sie damals gewesen, kaum ein Restaurant erfolgreich.

Doch: Jianhua Wu hatte Gespür. Er stellte einige seiner Weine sichtbar im Restaurant auf, so wie die Riesling Spätlese Graacher Himmelreich von Markus Molitor aus dem Jahr 2008. Ein Chinese, der Ahnung von Weinen hat, „Treffler“, sagt Christian Lohse. „Als ich die beim nächsten Mal beim Vorbeilaufen gesehen habe, musste ich da rein.“

Sichuan, Jiangsu und Shanghai

Bei Jianhua Wu und Huiqin Wang hat es Christian Lohse so gut gefallen, dass er sie in 2009 für eine Fernsehdokumentation über seinen Kiez mit dem Filmteam besucht hat. „Seitdem ist das Restaurant voll“, sagt Jianhua Wu. Zu 230 Weinen bieten er und seine Frau rund 130 verschiedene Gerichte nach Originalrezeptur aus den chinesischen Provinzen Sichuan, Jiangsu und Shanghai an. Von leicht bis extrem scharf. „Ich esse eher mild“, sagt Christian Lohse und bestellt eingelegte Gurke mit Ingwer, rot geschmorten Schweine-

bauch mit Shanghai-Gemüse, Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art, mit Teeblättern geräucherte Ente sowie frittierter Wan Tan mit Schweine-Hackfleisch-Füllung. „Spreewaldgurke auf Chinesisch und dazu den Schweinebauch. Ich liebe das Fett daran“, sagt Christian Lohse. „Und dazu die ‚Weinkarte des Jahres 2013‘ im ‚Gault Millau‘“, sagt Christian Lohse. „Hammer, oder?“

Christian Lohse ist im August 2002 nach Berlin gezogen. Nachdem er sein erstes eigenes Restaurant nach Stationen in Paris und London, die „Windmühle“ mit zwei Sternen in Bad Oeynhausen, aus finanziellen Gründen schließen musste, folgte er dem Ruf des „Regent“ nach Berlin. „Dass ich dann in den Westen ziehe, war sofort klar“, sagt Christian Lohse, „ich als alter Wessi.“ Schon beim Anzeigentext seiner Wohnung in Wilmersdorf habe er gewusst, dass es die

seine sein – und bleiben wird. „Ich ziehe hier nicht weg“, sagt der Koch. „Warum auch?“ Hier gebe es doch noch herzliche Gastgeber mit „Küche wie bei Muttern“. So wie die Käsespätzle bei Hubert, „drei Sterne sind die“, sagt Christian Lohse.

Auch Hubert Hermann Maier wartet schon auf den Zwei-Sternekoch. Es ist 20 Uhr, sein Restaurant „Hermanns Einkehr“ voll besetzt. „Hey Hubi“, ruft Christian Lohse über die Emser Straße, als er den Wirt in der Tür stehen sieht. „Christian!“, ruft dieser zurück. Sie umarmen sich, gehen hinein und Maier zapft Lohse und sich erst mal ein „Fürsten Pils“. „Hier gibt es auch noch ordentlich Rohkost und Maulbeutel“, sagt Christian Lohse, als seine Bestellung, Maultäschle, Matjes und Käsespätzle, auf den Tresen kommt.

Mit Exil-Schwaben und mehr

Hubert Hermann Maier hat sein schwäbisches Restaurant unweit des Ludwigkirchplatzes 2006 in Wilmersdorf eröffnet. Ein ehemaliger Controller bei Daimler aus Ulm, der „nur mit Bauchgefühl“ einen inzwischen mehr als beliebten Treffpunkt von Exil-Schwaben, Politikern und Kiezbewohnern in Berlins gediegenem Westen geschaffen hat. „Weil der Christian das hier auch angeschoben hat“, sagt Maier. Direkt nach der Eröffnung sei der Zwei-Sternekoch an seinem Restaurant vorbeigeschlichen, habe „zwei knusprige Damen“ vor der Speisekarte im Glaskasten stehen sehen, die sich gegen den Besuch entschieden hätten, „weil es ihnen wohl nicht trendig genug war“ und sei neugierig geworden. Seitdem komme er regelmäßig, schaue auch schon mal persönlich in der Küche



Zu zweit Zum Frühstück an die „Spinner-Brücke Avus-Treff“ geht Christian Lohse gern mit seinem Bekannten Mario Hähne (r.)



An die Wan Tan Christian Lohse bekommt die Vorspeise im „Hot Spot“



Original chinesisches Der Zwei-Sternekoch mit Huiqin Wang und Jianhua Wu (v.l.)



Beim Schwaben Hubert Hermann Maier (l.) stößt mit Christian Lohse an



Die Tipps vom Zwei-Sternekoch

Zum Frühstück Spinner-Brücke Avus-Treff, Spanische Allee 180, 14129 Berlin, täglich 6-22 Uhr, Tel.: 80 35 412, www.spinner-bruecke.de

Am Mittag Restaurant Hot Spot, Eisenbahnstraße 66/Ecke Kurfürstendamm, 10709 Berlin, täglich 11-23 Uhr, Tel.: 89 00 68 78, www.restaurant-hotspot.de

Das Dinner Hermanns Einkehr, Emser Straße 24, 10719 Berlin, täglich ab 17, Tel.: 88 71 74 75, www.hermannseinkehr.de



Zwei-Sternekoch Christian Lohse arbeitet im „Fischers Fritz“ in Mitte und empfiehlt Restaurants in seinem Kiez in Wilmersdorf

Berlin genießen

Durch die Blume

Atmosphäre im Restaurant oder auf einer privaten Feier lässt sich mit passender Tischdekoration herstellen

■ VON FRANZ MICHAEL ROHM

Der ehemalige Schauraum des Stukaturmeisters Richard Bieber aus dem Jahr 1894 mit zahlreichen Plastiken und einzigartigen Wandreliefs liegt in Wilmersdorf. Anne und Stephan Garkisch haben ihn zum Restaurant gemacht. Gäste genießen dort eine Küche, die Beelitzer Spargel mit Artischocke oder Wildtaube mit Selleriecreme und Morcheln kombiniert.

An einem Dienstagmittag gleicht der Tresen des Restaurants einem Blumenladen. Überall liegen Pakete mit Blumen und Gründeckung. Zusammen mit seiner Frau schneidet Chefkoch Stephan Garkisch sie für drei große Glasvasen und rund 20 Tischvasen zurecht. „Es hat sich im Laufe der Jahre zu einer Leidenschaft entwickelt“, erzählt Anne Garkisch, die abends als ausgebildete Sommelière für die menü-adäquate Glasbefüllung zuständig ist.

Früher machten im Bieberbau, so wie auch in vielen anderen Berliner Restaurants, große Liliensträuße in Vasen zwar einen schönen Eindruck, verströmten ihren Duft jedoch oftmals allzu heftig. „Einige unserer Bedienungen waren regelrecht allergisch, und manche Gäste auch“, erinnert sich Stephan Garkisch. Heute verwendet er keine stark duftenden Blumen mehr. Mit scharfem Messer kürzt er Weidenkätzchen, scharfgaben-ähnliche, lindgrüne Dill-Stängel, Kamille, Veronica, hellgrüne Schneebälle und langstielige Tulpen, bis ein bunter Frühlingsstrauß im Wasser steht.

Räume fordern Blüten

Mona Erdmann kümmert sich um die florale Ausstattung des Kreuzberger Restaurants Rio Grande. Bis vergangenes Jahr war sie auch im Sternerestaurant Norvath für die Blumendekoration verantwortlich. „Jeder Raum fordert bestimmte Blüten, bestimmte Farben, bestimmte Arrangements“, sagt die 63-Jährige. „Die Blumen bestimmen meine Auswahl, nicht ich“, erklärt sie. Vorzugsweise arbeitet Mona Erdmann unicolor, also Ton in Ton. Sie schätzt zarte, elegante Arrangements, die Lebendigkeit ausdrücken. Dazu gehören rosafarbene japanische Kirschhölzer, langstielige Tulpen, aber auch die blassweiße Astromeria, eine kleinblütige, kaum duftende Lilienart.

„Natürlich ist das immer auch eine Budgetfrage“, sagt Manuela Hertrich. Anne und Stephan Garkisch vom Bieberbau geben rund 400 Euro pro Monat für Blumenschmuck aus. Seit 16 Jahren arbeitet die ausgebildete Floristin Hertrich für die Cateringfirma Optimahl in der Floristikabteilung. Hauptsaison sind für sie Herbst und Winter, wenn große Berliner Unternehmen feiern und sie mit ihrer Kollegin Räume für bis zu 1500 Personen dekorieren muss. „Filigran können wir da kaum arbeiten, da müssen kräftige Farben her“, erklärt die 50-Jährige. Um ein großes

Büffet mit Blumen und Pflanzen augenfällig in Szene zu setzen, sei vieles zu beachten. „Das geht bei den Gefäßen los und endet bei phantasievollen Dekorationselementen.“

Ganz wichtig für den Erfolg ihrer Arbeit sei „das Timing“. Bei Feiern und Festen „müssen die Blumen ihren besten Tag haben“. Oft kaufe sie deshalb für Hochzeits-Bankette oder Feste die Ware schon im Voraus, damit die Blüten zum Termin „voll sind wie die Lippen einer 18-Jährigen“. Zu ihren Lieblingsblumen zählen lilafarbene Calla und Hortensien. „Das sind einfache Hingucker, die Eleganz und Würde ausstrahlen“, sagt sie. Und natürlich Rosen. Langstielige, mit handteller-großen, vollen Blüten, da könne man kaum etwas falsch machen. Auch Kräuterzweige von Thymian oder Rosmarin finden Verwendung, die sie in eigenen Beeten anpflanzt.

Vorsichtig ist Manuela Hertrich bei Gräsern und Hölzern: „Allergien sind mittlerweile ein großes Thema“, sagt sie.

Anne und Stephan Garkisch freuen sich hingegen schon auf den Sommer. Dann pflücken sie mit ihren Kindern Blumen aus dem Garten und von den Feldern ihres brandenburgischen Wohnortes Preden bei Wandlitz. Viele Gäste sprächen sie mittlerweile auf den Blumenschmuck an, berichtet Anne Garkisch. Natürlich kommen die Gäste in erster Linie wegen der Küche und der Weine. „Aber auch die Blumendekoration ist heute ein wichtiger Punkt im Erscheinungsbild eines Restaurants“, ergänzt ihr Ehemann.

Bieberbau Durlacher Straße 15, Wilmersdorf, Di.-Sbd. 18-24, Küche bis 22 Uhr, Tel.: 853 23 90, www.bieberbau-berlin.de

Optimahl Catering Groß-Berliner Damm 82 A, Adlershof, Tel.: 755 419 755, www.optimahl.de

Rio Grande May-Ayim-Ufer 9, Kreuzberg, tägl. 10-24 Uhr, Tel.: 61 07 49 81, www.riogrande-berlin.de



Für die Deko Manuela Hertrich von der Cateringfirma Optimahl (oben) sowie Anne und Stephan Garkisch (unten)

