



**Swing Pasadena kommt**

**20:00** Sie waren quasi die Wegbereiter der Swing-Renaissance in den 70er-Jahren. Das Pasadena Roof Orchestra aus London widmet sich stilecht dem Sound der großen Tanzorchester. Vorprogramm ist Sidney's Blues Jazzband.

• **Universität der Künste** Konzertsaal, Hardenbergstraße 33, Charlottenburg, ☎ 61 10 13 13, 20 Uhr, 33–42 Euro

**Klassik Literarisches Chorkonzert in Kreuzberg**

**19:30** Der Deutsch-Französische Chor Berlin widmet sich in seinem Programm „Images“ Werken von Debussy, Ravel und Poulenc. In dem szenischen Konzert wechseln sich die Musikstücke ab mit Gedichten von Charles d'Orléans, Guillaume Apollinaire und Paul Éluard, rezitiert von Fabrice Brécourt und von Chorleiter Steffen Raphael Schwarzer.

• **Emmaus-Kirche** Lausitzer Platz 8a, Kreuzberg, ☎ 853 74 70, Karten kosten 12 Euro, erm. 8 Euro

**Theater Russische Komödie in der Staatsoper**

**19:00** „Moskau Tscherjomuschki“ ist eine 1958 uraufgeführte musikalische Komödie von Dmitri Schostakowitsch. Es geht um die Umsiedlung einer Gruppe junger Leute in eine Trabantenstadt, die von allerlei Problemen begleitet ist. Ein Staatsoper-Projekt mit deutsch-russischen Jugendlichen. Authentisch.

• **Staatsoper im Schiller Theater** Bismarckstraße 110, Charlottenburg, ☎ 20 35 45 55, 15/10 Euro

**Show DJ Bobo singt in Prenzlauer Berg**

**20:00** Wenn allein in einem Refrain das Wort „Dance“ mehr als ein Dutzend Mal vorkommt, weiß man, wo es hingehört. Bei DJ Bobos „Dancing Las Vegas“-Show geht es nur um das eine: Party.

• **Max-Schmeling-Halle** Falkplatz 1, Prenzlauer Berg, ☎ 44 30 44 30, Karten ab 31,40 Euro

**Bühne Die Zauberkröte in Pankow**

**16:00** Die Mobile Märchenbühne präsentiert „Die Zauberkröte“ nach einem schwedischen Volksmärchen. Eine arme Tagelöhnerin hat drei Söhne. Gegen den Willen der Mutter ziehen nicht nur die beiden Älteren fort. Auch der Jüngste will nicht bleiben. Auf seiner Reise muss er allerlei Gefahren meistern. Und das gelingt ihm nur mit der Hilfe der Zauberkröte. Ein schönes Theaterstück für Kinder ab vier Jahren.

• **Zimmer 16** Florastraße 16, Pankow, ☎ 48 09 68 00, zimmer-16.de, Eintritt ab 4 Euro

**Schlager Roland Kaiser in Friedrichshain**

**20:00** Er ist ja jetzt der Grand-seigneur des Schlagers, und manche halten ihn für Kult: Roland Kaiser kehrt nach seiner Lungentransplantation, die für ihn eine zweite Geburt war, auf die große Showbühne zurück. Und sein Publikum wärmt sich an seinen Liedern, in denen für wahre Fans die Erotik knistert wie knochentrockene Holzscheite im Kaminfeuer.

• **O2 World** O2 Platz 1, Friedrichshain, ☎ 20 60 70 88 99, Karten ab 45,85 Euro

**KIEZ AUF KULINARISCH**

**Liebe auf den ersten Biss**

Letzter Teil der Serie, in der Morgenpost-Redakteure ihr Viertel vorstellen. Heute: Charlottenburg

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Gutes Brot ist wichtig. So bin ich, die aus Hannover stammt, erzogen geworden. In der Nachbarschaft von Ex-Präsidentenbrötchen-Bäcker Jochen Gaus aufgewachsen, lernt man knackige Kruste zu saftig-dicht gebackenem Innenleben einer Walnussfruchtstange, eines Kürbiskernquark- oder Kohlspeckbrot einfach schätzen. Wie gut, dass Gaus nicht auf die zweite Amtszeit von Herrn Wulff – ja, der stammt aus der Nähe von Hannover – gesetzt hat und schon längst fast alle Fünf-Sterne-Hotels der Hauptstadt inklusive Gourmetrestaurants wie das Fischers Fritz von Zwei-Sternekoch Christian Lohse beliefert. Der übrigens auch mal in Hannover gekocht hat. Ich kann mir zwar weder Lohse noch Adlon leisten und in der Nähe der Luxushäuser, um mich heimlich in die Kühlräume zu schleichen, wohne ich auch nicht. Aber Charlottenburg ist entschieden schöner als Hannover. Und was das Brot angeht, so kann der Kiez gut mithalten.

**Bitte Berlin zum Frühstück**

Im Set's an der Schlüterstraße prangt auf großer Kreidetafel zwischen türkis mit Muster getünchten Wänden: „Brottradition. Unser Brot wird nach alten handwerklichen Gesetzen mit langer Reifezeit hergestellt und in Natursteinöfen gebacken.“ Herrlich. So muss das sein. Zum Frühstück kommt dann je nach Hunger die Etagere für zwei (18 Euro) oder – absoluter Favorit – das Set's Set (7,90 Euro) mit eben jenem wunderbar dicht gebackenen Natursauerteigbrot, französischem Landbrot und drei Aufstrichen nach Wahl, zum Beispiel Rote Bete-Ingwer, Berlin (Kalbsleberwurst), Lissabon (Hähnchenbrust, Tomate, Rucola) oder Oslo (Lachs und Wasabi) auf den Tisch. Ich entscheide mich für Berlin. Natürlich. Ein Kollege nannte das Set's mit Blick auf Design und Publikum mal ein „absolutes Mädchencafé“. Zu Törtchen, Flammkuchen und frisch gepressten Smoothies trifft sich hier gern mal die halbe Herthamannschaft, Mitte-gestresste Jungschau-spieler und erfahrene Gastronomen wie Roland Mary. Ein „deswegen“ würde ich nie unterstellen. Inhaberin Ruzica Krakan, bis 2007 Restaurantchefin im Borchardt, hat gemeinsam mit einer guten Freundin einen liebevoll bis ins letzte Stückerdetail gestalteten Mix aus französischer Boulangerie und britischem Bakery Shop geschaffen, der junge Frauen anzieht. Die einen still-, die anderen brotbewusst.

**Heiße Röllchen her**

Nach so viel Teig und Hype müssen es Körner sein. Reis, der sich in Seal-geblättern gedreht, mit frischem Fisch zu herrlichem Sushi verbindet. Mein absoluter Lieblings-



An der Tafel Myriam Mario und Klaus Rasoul gehören genau so zum Set's wie das Natursauerteigbrot und das französische Landbrot



Mit Charme Silvia Walter reicht Spätzle und Schäufele



Auf der Platte Kross panierte Rolle und Lachshaut-Maki



Ohne Show Bei Genki Sushi ist es einfach. Einfach gut



Für Gebäck Uwe Gundelach und Anja Berlin im Tortenreich

Laden in ganz Berlin ist Genki Sushi an der Wilmersdorfer Straße. Neben unfassbar leckeren Sake-Avocado-Röllchen (2,20 Euro), krossen Lachshaut-Maki (2,10 Euro) und heißer, weil paniierter Buddha Roll mit Gurke, Kürbis und Avocado (4,80 Euro) freue ich mich jedes Mal wieder über die so herzlichen und bodenständigen Gastgeber. Bui Quang-Thanh und Dao Tuyet-Mai kommen aus Vietnam und leben seit 1988 in Berlin. Mit Genki haben sie sich im Jahr 2005 selbstständig gemacht. Seitdem arbeiten sie sieben Tage die Woche, auch an Weihnachten, Silvester, Ostern, Geburtstagen. Er kauft ein und rollt, sie macht Service und Buchhaltung. Ohne jemals über Gäste zu

stöhnen, freie Tage zu verlangen oder sich um Werbung für ihr Restaurant zu kümmern. Zwei Jahre nach der Eröffnung hatten sie das erste Mal geschlossen. Eine Woche. Um zu renovieren.

**„Tacht sum Mitnahm“**

Kuchen schmeckt nur, wenn er mit Liebe gemacht ist. Das ist kein Sprichwort, das ist wahr. Da gehört Butter dran und Sinn fürs Detail. Uwe Gundelach hat das verstanden. Sein Kuchenladen an der Kantstraße ist ein Paradies aus feinen Tartes, obstbeladenen Kuchen und saftigen Streuselstücken zum Sattwerden. Aus dem einstigen 30-Quadratmeter-Raum ist vor einem Jahr ein mit bunten Stühlen und pink-, gold-, gelbstrahlenden Wänden ausgestattetes Café mit 35 Plätzen geworden. Weil der 54-jährige den Erdgeschossraum im Nachbarhaus dazu gepachtet hat. „Een kleena Laden solltet werden – aber die Leute haben uns überannt“, sagt er. Am Wochenende steht halb Zehlendorf vor der Tür, an diesem Tag ein Franzose vor mir, der nach „Buttämilch-Tacht sum Mitnahm“ fragt. 30 bis 40 verschiedene Kuchen bietet der Kuchenladen, dazu selbstgemachte Marmeladen aus dem Brandenburger Land und Cupekes für Trendbewusste. Mir reicht schwäbische Rhabarbertarte, feiner Grießschmand mit saurer Frucht und: Butter-Mürbeteig (2,80 Euro). Der neben individuellen Bestellungen von der fünfstöckigen Hochzeits-Torte bis zur Eisenbahn-mit-Gesicht-Oblate in der hinteren Backstube täglich kiloweise frisch gebacken wird. Von Konditor Jonathan Müller und einer Frau, die neben Uwe Gundelach und Klaus-Dieter Heinemann viel Liebe in die kreative Weiterentwicklung der Torten des

Kuchenladens steckt. Sie heißt Berlin, Anja Berlin.

**Über Nacht zu Kilians**

„Was G'scheits“ zum Abendbrot gibt es im Kilians, Knobelsdorff-/Ecke Danckelmannstraße. Das Sauerteigbrot kommt von Borchardts Bäckerei, andere Produkte der Karte direkt aus Franken. Wie der Name des Restaurants, dessen heiliger Träger im Würzburger Dom begraben liegt oder die Rostbratwürste, die per Overnight-Express aus einer Metzgerei in Pflofeld geliefert werden. Seit einem Jahr betreiben Silvia und Steffen Walter das einfache, mit viel Fensterfläche und roten Wänden ausgestattete Restaurant. Von den Rostbratwürsten („Blaue Zipfel“ für 6,90 Euro) und Saisonalem wie Gans oder Spargel gibt es hier immer beruhigend viel – herzliche Atmosphäre noch viel mehr. Für die sorgt sie. Vor vier Jahren ist Silvia Walter nach Berlin gezogen. Nachdem sie sich von ihrem Freund getrennt und einen Neuanfang gesucht habe, sagt sie. Und als sie nach Berlin gekommen sei, da habe sie sofort beschlossen, hier bleiben zu wollen. „Das war wie Liebe auf den ersten Blick“, sagt Silvia Walter. Wie wahr. Meine Namensverwandtschaft zum Kilians ist übrigens Zufall – mit Vetterwirtschaft hat das natürlich nichts zu tun. Obwohl ich aus Hannover stamme.

**Die Autorin** Alexandra Kilian lebt in Charlottenburg und empfiehlt Sauerteigbrot im Set's, Buddha Roll bei Genki Sushi und Rhabarbertarte im Kuchenladen

**BERLIN GENIESSEN**

**Frühes Früchtchen**

Bereits seit einer Woche werden im Umland Erdbeeren geerntet. In Berlins Küchen sind sie längst angekommen

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Sie landen auf Torten, Kuchen oder Vanilleeis, werden zu Marmelade verkocht, in Quark und Joghurt gerührt, zu Daiquiris püriert und schweben, mit Alkohol vollgesogen, in der Bowl. Erdbeeren. Vermutlich gibt es – von den Engländern einmal abgesehen – keine Nation, die ähnlich erdbeerverrückt ist wie die deutsche. Was daran liegen könnte, dass die Früchte in unserem Klima besonders gut gedeihen. Das Aroma von Erdbeeren wird durch die Dauer der Sonneneinstrahlung beeinflusst, nicht durch deren Intensität.

Für Pâtissier Guido Fuhrmann beginnt die Erdbeersaison an diesem Wochenende. In seiner Werkstatt der Süße backt er Törtchen, deren Boden aus einem Waldmeister-Biskuit besteht oder auf dem sich Erdbeer-Mousse und Erdbeer-Ragout türmen. Die Frasier, eine klassische französische Torte mit Creme, auf deren Boden spitz aufgestellte Erdbeeren liegen, ist besonders schwer zu machen, erzählt er. Sie müsste exakt so geschnitten werden, dass die halben oder geviertelten Erdbeeren zu sehen seien.



Tonnen Erdbeeren geerntet werden. Aus botanischer Sicht sind Erdbeeren keine Beeren, sondern Sammelnüsse. Bei dem roten und fleischigen Teil handelt es sich um den Blütenboden, die eigentlichen Früchte sind die vielen kleinen Nüsschen an der Außenhaut, die ihnen ihr typisches Aussehen verleihen.

„Erdbeeren sind wunderbare Früchte, aber es kann auch während der Saison schwierig sein, gute Ware zu bekommen“, sagt Lorian Mura, Küchenchef im Bocca di Bacco an der Friedrichstraße. Hat er aromatische, knallig rote Exemplare gefunden, dann mariniert er sie einige Stunden in Maraschino-Likör, bevor er sie als Dessert zu Zitronensorbet serviert. Da die Früchte weder ausgeprägt süß noch sauer sind, verwendet Lorian Mura sie auch in pikanten Vor- und Haupt-

speisen. Wie in seinem Spargel-Risotto, das er zusätzlich mit zwölf Jahre altem Balsamico-Essig mariniert. Während der Saison, die in den Anbaugebieten bis Anfang Oktober dauert, schwärmen alleine in Rövershagen und Umgebung bis zu 1000 Erntehelfer morgens um halb vier aus und sammeln die reifen Exemplare ein. Noch am selben Morgen bringen Laster die Früchte dann von der Ostsee nach Berlin. „Frisch schmecken Erdbeeren nun mal am allerbesten“, sagt Nadja Schriever. Und gibt damit allen Nostalgiefans recht, die schwärmen, die leckersten Erdbeeren ihres Lebens direkt vom Strauch gegessen zu haben. So lecker all die Variationen auch sein mögen – Erdbeer-Fans essen sie am liebsten pur.

**Von Erdbeer-Fan zu Erdbeer-Fan**

Morgens um drei Uhr fährt Guido Fuhrmann zum Großhandel raus. Dann beginnt er die Arbeit an seinen Backwerken. Mindestens drei bis vier Stunden, inklusive Ruhezeiten, sind nötig, bis sie fertig sind. In den späten Nachmittagsstunden sind die Erdbeer-Törtchen oftmals schon ausverkauft. Wie viele seiner Kunden ist Guido Fuhrmann Erdbeer-Fan. „Am liebsten mag ich die französischen Gariguettes, das ist eine kleine, spitz und sehr aromatische Sorte, die demnächst wieder erhältlich sein müsste“, sagt er.

Noch stammen fast alle im Handel erhältlichen Erdbeeren aus Italien, Spanien oder Holland. „Am ersten Maiwochenende fängt bei uns zwar die Ernte der Frühsorten an“, sagt Nadja Schriever von Karls Erdbeerhof in Rövershagen. „Aber der Ertrag ist so gering, dass sie zunächst nur bei uns in Mecklenburg-Vorpommern verkauft werden.“ Das Familienunternehmen nimmt seine 190 Berliner Fruchtstände – geformt und bemalt wie Riesen-Erdbeeren – Anfang Juni wieder in Betrieb. Zunächst werden die Sorten „Honeye“ und „La Royale“ zu kaufen sein, dunkelrotes Fruchtfleisch und süß. Die späteren Sorten, die ab Juli in den Verkauf kommen, sind größer und heller und besitzen festes Fleisch. „Mitunter beschweren sich die Kunden, weil sie glauben, die Erdbeeren seien noch nicht reif, dann müssen die Mitarbeiter ihnen erklären, dass es sich lediglich um Sorten handelt, die später reifen“, sagt Nadja Schriever.

Rund ein Dutzend verschiedene Sorten werden auf den 2000 Hektar großen Anbauflächen des Erdbeerhofs gepflanzt, vergangenes Jahr konnten 3500

➤ **Werkstatt der Süße** Husemannstr. 25, Prenzlauer Berg, Di.-So. 10-18 Uhr, ☎ 32 59 01 57, www.werkstatt-der-suessede

➤ **Karls** 190 Stände in Berlin ab Anfang Juni, Erlebnishöfe in Rövershagen, Zirkow, Warnemünde, Warnsdorf, ☎ 03 82 02 40 50, www.karls.de

➤ **Bocca di Bacco** Friedrichstr. 167, Mitte, Mo.-Sbd. 12-24 Uhr, So. 18-24 Uhr, ☎ 20 67 28 28, www.boccadibacco.de



AMN ARCHIV CHRISTIAN NEUMANN (2)



**Beerenstark** Pâtissier Guido Fuhrmann (o.) und Küchenchef Lorian Mura verwenden Erdbeeren für süßes Ragout oder herzhaftes Risotto

**Schnell nach Charlottenburg**

**Set's** Schlüterstraße 36, Mo.-Sbd. 8-22 Uhr, So. 10-20 Uhr, ☎ 56 73 87 97, www.setsberlin.de

**Genki Sushi** Wilmersdorfer Straße 22, Mo.-Sbd. 11.30-22.30 Uhr, So. u. Feiertage 14-22.30 Uhr, ☎ 38 30 66 99

**Der Kuchenladen** Kantstraße 138, Mo.-So. 10-18.30 Uhr, ☎ 31 01 84 24, www.der-kuchenladen.de

**Restaurant Kilians** Knobelsdorffstraße 38, täglich 9-23 Uhr, ☎ 50 56 62 91, www.restaurant-kilians.de

