

Berliner Kaffeehäuser – Die große Serie

Letzter Teil

GEPFLEGT
LANGSAMKEIT

Das „Kaffeehaus Morgenrot“ in Hohen Neuendorf ist ein Gegenentwurf zur Coffeeshop-Hektik. Eine Reise in die Zeit der gediegenen Kaffee-Kultur Von Leon Scherfig



Kaffee und Kuchen In der Neorenaissance-Villa können die Gäste zwischen mehr als 21 Kaffeespezialitäten wählen

„Grüß Gott“, sagt Axel Bollmann und bittet mit einer großzügigen Handbewegung in seine Jugendstilvilla. „Ja, hier entlang, setzen's sich bitte.“ Im Parterre der ehemaligen Villa Hundeshagen in Hohen Neuendorf, nördlich von Berlin, hat der 51 Jahre alte Wiener mit seiner Ehefrau das „Kaffeehaus Morgenrot“ etabliert. Dessen Charme lebt von einem Versprechen: der Wiederentdeckung der gepflegten Langsamkeit. Wenn Axel Bollmann über die dicken Teppiche im Erdgeschoss des 1898 erbauten Gebäudes schreitet, durch die hohen stuckverzierten Räume, vorbei an weißen römischen Statuen, dann umweht ihn ein wenig der herrschaftliche Hauch eines Konsul Buddenbrook. Axel Bollmann aber ist Kaffeemann. Und zwar einer, der einen Plan verfolgt. Sein Haus ist so etwas wie ein Gegenentwurf zur Coffeeshop-Hektik.

Es geht also behutsam zu in der Scharfschwerdtstraße 1: Kein auf Hochglanz gestyltes Starbucks-Interieur erwartet die Kundschaft, sondern geknüpfte Teppiche. Ins Bild fügen sich Villa und Einrichtung: Draußen flattert die österreichische Flagge im Wind, während ein paar Schneeflocken vor den beleuchteten Fenstern der Neorenaissance-Villa heruntanzeln.

Draußen sitzen die Gäste auf plüschigen Stuhlklissen unter Kristalllüstern. Auf den Glas- und Marmorplatten der Rundscheiben liegen Zeitungen, Bücher, Kännchen und Tassen. Neben drei großen Bücherregalen, die keinen Spalt freilassen, verkünden die Zeitungen, die an Wandhaken in Zeitungsgestellen aufgehängt sind, die Nachrichten des Tages. „Wir verstehen uns als Botschafter der österreichischen Kaffeekultur und wollen als solche ein Stück Gemütlichkeit hier herbringen“, sagt der Kaffeehausbesitzer Axel Bollmann. Die Karte verspricht Kaiserschmarrn-Gemütlichkeit, Strudel-Glück und noch viel mehr: Frühstück, Mehlspeisen, Eis, Pikantes und Jause stehen auf der Speisekarte. „Außerdem verfolgen wir die für Kaffeehäuser ganz typische Idee des ‚verlängerten Wohnzimmers‘“, sagt der Inhaber. Und dessen Türen stehen auch zur Abendzeit offen, für Kulturveranstaltungen. Das Kaffeehaus als Treffpunkt für Maler, Schriftsteller und Bildhauer – auch das will das „Morgenrot“ sein. Auf der Agenda stehen Chansonabende und Klavierkonzerte, Vorträge, Hauskonzerte und Fotoausstellungen. Mehrmals im Jahr feiern die Cafetiers den österreichischen Wein beim sogenannten Heurigenabend, der von Wie-

ner Zithermelodien begleitet wird (nächster Termin am 22. Februar). Solche Abende schon oft besucht hat der Ingenieur und Berater Klaus-Dieter Müller. Der Charlottenburger sitzt auf einem der geschwungenen Thonetstühle einer Arbeitskollegin gegenüber, die klimpernd die weiße Teekanne ansetzt, um Herrn Müller von dem grünen Tee nachzusuchen-



ken. „Dieses Ambiente: Ich finde, hier könnte man einen ganz wunderbaren alten Film drehen“, sagt der Ingenieur. Am Tisch vorbei schwebt Thomas Wolter, Kellner mit akkurat Frisur, weißem Hemd, schwarzer Hose und goldener Weste. Er trägt zwei Speisekarten unter dem Arm, die er an den Tisch nebenan bringt.

Am Wochenende reservieren

Klaus-Dieter Müller nimmt einen Schluck aus der weißen Porzellantasse. Momentan, jetzt in der Woche, sei die Kundschaft ja noch übersichtlich. „Am Wochenende wird es aber oftmals richtig voll, da sollte man wirklich vorher anrufen, um einen Platz zu bekommen“, sagt der Charlottenburger, der trotz der Entfernung immer wieder den Weg hierher auf sich nimmt.

Das Konzept des Cafetiers-Paars Bollmann geht offensichtlich auf. Auch wenn es am Anfang ganz anders schien. „Hab's ihr denn noch alle beisammen?“, habe man ihn gefragt, als er von seinen Plänen erzählte, ein Kaffeehaus nach Wiener Vorbild in Brandenburg zu eröffnen, das keinen Milchkaffee, sondern stattdessen einen „Kaffee verkehrt“ serviert. Bereits seit dem Jahr 2005 finden sich zu jeder Tageszeit die Gäste in einem der vier Salonzimmer ein und lassen sich auf silbernen Tablett eine der mehr als 21 Wiener Kaffee-Spezialitäten

und dazu Torte, Tarte, Kaiserschmarrn oder Strudel bringen. Im Grunde, sagt Café-Betreiber Bollmann, sei das alles hier „eine Suche nach den eigenen Wurzeln“, nach der alten, traditionellen Kaffeehauskultur, wie sie im Wien der 20er-Jahre Schriftsteller zum Schreiben inspirierte.

55 Plätze bietet das „Morgenrot“ im Haus, 40 Sitzgelegenheiten außerdem im Sommer draußen im Garten. In der Küche des Kaffeehauses kommt der Besitzer Axel Bollmann derweil ins Schwärmen, wenn er über Bohnen, Brühtemperatur und Brühmethoden spricht. Wenn man sich so viel und intensiv mit allerlei Kaffee beschäftigt, sagt der 51-Jährige, verändert das einen. „Man denkt sich so weit in die unterschiedlichen Geschmäcker der Bohnen hinein, dass man gewissermaßen selbst zur Bohne wird“, sagt Bollmann und muss lachen. Er spricht von Schockröstungen, von der Mélange als Sinnbild für Gemütlichkeit, von sonnengetrockneten Bohnen und den unterschiedlichen Intensitätsgraden der Fruchtsäuren. Bollmann trägt ein schwarzes Jackett und einen schwarzen Rollkragenpullover, gestikuliert leidenschaftlich mit den Händen.

In seinen Worten schwingt mit, dass er lange Zeit in der Werbebranche sein Geld verdient. Ebenso wie seine Ehefrau Eva Tiffany Bollmann, mit der er das Haus im Jahr 1997 kaufte. Noch immer wohnt die Familie mit den zwei jungen Töchtern im ersten Stock der alten Villa. Der Betrieb des Kaffeehauses lässt den Eheleuten mehr Freiräume, die im Räderwerk der Werbebranche nicht möglich waren. Axel Bollmann erinnert sich noch gut an jenen „sinnlichen Moment“, als die Entscheidung fiel, das Kaffeehaus zu eröffnen. Die Bollmanns hatten geirrt und geirrt, die ganze Nacht hindurch. „Bis zum Morgen grauen, da haben wir den Entschluss gefasst“, sagt der 51-jährige Österreicher. Intuitiv stand sogleich der Name fest: „Morgenrot“. Das war's.“

➤ „Kaffeehaus Morgenrot“, Hohen Neuendorf, Scharfschwerdtstraße 1, ☎ 03303 40 98 04, Mi.–So. 10–18 Uhr

PERFEKTE
KULISSE

Ein Hauch von Wiener Schmäh im „Kuchenrausch“ in Friedrichshain
Von Britta Klar

Judith aus Friedrichshain kommt häufiger her. Sie verrät, warum: „Der Schokokuchen ist so unglaublich lecker. Der steht sehr weit vorn auf meiner Lieblingskuchenliste“, sagt die junge Frau und lacht. Der Kuchen heißt Mississippi Mud Pie, kostet 2,70 Euro das Stück und steht verführerisch saftig aussehend in der Kuchenvitrine vom Kaffeehaus „Kuchenrausch“ in der Simon-Dach-Straße in Friedrichshain. Wer immer eine „Lieblingskuchenliste“ führt: Hier kann er sie ausbauen und pflegen.

Das Kaffeehaus an der Boxhagener Straße Ecke Simon-Dach-Straße erinnert nicht ohne Grund an ein typisches Wiener Kaffeehaus. Inhaberin Irene Börner ist ein großer Wien-Fan, liebt die österreichische Hauptstadt über alles. „Und sie erinnerte sich daran, dass ja auch Berlin auf eine große Kaffeehaus-tradition zurückblicken kann“, sagt ihr Sohn Friedrich Börner, der Geschäftsführer des Cafés ist. „Meine Mutter kommt eigentlich aus der Sozialarbeit, hatte aber schon immer den Traum von einem eigenen Café. Als sie vor fünf Jahren das ‚Kuchenrausch‘ eröffnete, gab es hier im Kiez eher Kneipen, nicht so sehr das typische Kaffeehaus“, sagt der 30-Jährige. Die Vision seiner Mutter sei es gewesen, einen Ort zum Wohlfühlen schaffen – nicht nur erst für die Abendstunden, sondern auch schon tagsüber.

Durch eine hölzerne Schwingtür und den dicken Vorhang dahinter betritt man das Kaffeehaus. Im satten Dunkelbraun steht die große Theke im Raum, mittendrin die Schwingtür zur Küche. Ein Blick durch das runde Bullaugenfenster in der Tür zeigt Küchenchef Detlef Tack bei der Arbeit. Über der Tür ist eine alte Flohmarktuhre in das dunkle Holz eingelassen. Einer der wenigen Zeitanzeiger, die einem nicht das Gefühl geben, schon wieder zu spät dran zu sein. Gemächlich ziehen die Zeiger übers Zifferblatt. Das wäre die perfekte Kulisse für alte Schwarz-Weiß-Filme mit abgehackter Bildabfolge und lustiger, tänzelnder Musikuntermalung. Und würde hier der Kellner mit



Qualität Berühmt ist das „Kuchenrausch“ für seinen Apfelstrudel. Den gibt es für die Besucher aber nur von Herbst bis Frühjahr

Wiener Schmäh an den Tisch kommen, um die Bestellung aufzunehmen – es würde passen ...

Ein Ort für den ganzen Kiez

Tut er aber natürlich nicht: Im „Kuchenrausch“ soll es zwar wienerisch anmuten, aber nicht kitschig oder übertrieben sein. Und das ist es auch nicht. Schließlich wollte Irene Börner einen Ort für den ganzen Kiez schaffen, an diesen Flecken passen und alle ansprechen. „Auch preislich“, sagt Friedrich Börner. „Der Kiez hier ist ja ständig im Wandel, heute vielleicht mehr denn je.

Es gibt viele neue Cafés. Wir wollen eine preisorientierte Klientel ansprechen – also die Anwohner, aber auch die vielen Touristen.“ Die „Klientel“ jedenfalls ist auch an diesem Morgen bunt gemischt: In der Ecke sitzt ein junger Mann mit Laptop, er scheint zu arbeiten, will auch nicht unbedingt so gern gestört werden. Aber er sei schon häufiger in der Woche hier. „Wir haben viele Gäste, die morgens um 9 Uhr kommen und dann bis 18 Uhr bleiben“, sagt der Geschäftsführer. „Die machen dann hier ihre Büroarbeit. Viele kommen nach dem Sport zum ausgiebigen

Frühstück, Geschäftsleute kommen zum Mittagessen. Bei uns kommt man locker durch den Tag: vom Frühstück übers Mittagessen bis zum Küchenschluss um 22 Uhr – im Sommer haben wir bis 23 Uhr warme Küche. Dann gibt es draußen aber ja auch noch die Tische.“

Im „Kuchenrausch“ gibt es 90 Sitzplätze und elf Mitarbeiter, die für die Gäste sorgen. Alle Kuchen werden selbst gebacken – der Käsekuchen, den es in verschiedenen Varianten gibt, basiert auf einem alten Familienrezept „mit leicht amerikanischem Einfluss“, sagt Friedrich Börner. Legendar ist das „Kuchenrausch“ übrigens für seinen Apfelstrudel. Den gibt es allerdings nur saisonal, vom Herbst bis zum Frühjahr. „Weil sonst die Äpfel einfach qualitativ nicht gut genug sind“, sagt der Chef. Küchenchef Detlef Tack, der auch schon im „Einstein“ wirkte, zaubert für 4,90 Euro eine wirklich ordentliche Portion Apfelstrudel – satt und lecker! „Wir haben lange gesucht, bis wir jemanden gefunden haben, der so in unser Profil passte wie Detlef Tack“, sagt Friedrich Börner. In dem Moment geht der junge Mann vorbei, der in der Ecke mit dem Laptop saß – und will doch noch etwas loswerden: „Es gibt hier übrigens laktosefreie Milch – das ist gut.“ Spricht's und verschwindet durch den schweren Vorhang auf die Straße.

Für Anfang März steht übrigens eine Neuigkeit an: Dann öffnet in der Wüllichstraße Ecke Knorrpromenade Kuchenrausch's Feinbäckerei. Dort gibt es dann Original-„Kuchenrausch“-Ware: Kuchen, Brot und Brötchen. „Eigentlich wollten wir die Bäckerei vor fünf Jahren gemeinsam mit dem Kaffeehaus eröffnen – aber das gestaltete sich alles ein wenig schwierig“, sagt der junge Geschäftsführer und lacht: „Aber wie heißt es so schön: Was lange währt, wird endlich gut!“

➤ „Kuchenrausch“, Simon-Dach-Straße 1, 10245 Berlin, ☎ 55 95 38 55, Öffnungszeiten: täglich ab 9 Uhr, Küchenschluss: 22 Uhr, im Sommer: 23 Uhr



Rüschenschürze Kellnerin Franziska Albrecht serviert im Altstadtcfé Cöpenick die „Altstadttorte Spezial“ – und hat Spaß dabei

WIE VOR
100 JAHREN IN CÖPENICK

Man fühlt sich um fast 100 Jahre zurückversetzt. Ein dunkelrotes Sofa mit Plüschkissen und Puppen steht in der Ecke: Das ist einer der begehrtesten Plätze. Daneben sind Leuchten an der Wand montiert. Alte Kaffeemühlen und Samoware stehen in den Regalen. Sammeltassen aus Urgroßmutter's Zeiten sind aufgereiht. Eine alte Standuhr tickt. Die Minuten scheinen langsamer zu verrinnen, wenn man im „Altstadtcfé“ von Köpenick sitzt. Es ist ein Ort für Genießer. Inhaberin Sabine Lausch hat es vor 15 Jahren ganz nach ihrem Geschmack eingerichtet. „Mein Ziel war, dass es nicht neu aussieht“, erzählt die Geschäftsfrau. „Aber es war alles neu gebaut.“ Dunkle Holzstühle mit geschwungener Lehne sind um kleine, runde Tische mit Marmorplatte gruppiert. Dunkles Holz bedeckt auch die Wände. Die Lampen versetzenden Gast in die Zeit des Jugendstils.

Die Torten von Sabine Lausch sind eigene Kreationen – und eine Herausforderung für den Konditor aus Zeuthen, der sie herstellt. „Sie müssen immer hoch sein – so hoch, wie es geht, und üppig.“ Wer Gast im „Altstadtcfé“ ist, soll etwas Großes auf dem Teller ha-

ben, „und nicht so ein flach gewalztes Stück“. Die Namen sind fantasievoll gewählt. „Engelszunge“ heißt die Quarktorte mit Kirschdecke. Die Torte „Kardinal“ enthält im Inneren Kirschen, Schokolade und Creme und ist bedeckt mit Nugatbällchen.

Auch die Kaffees sind etwas Besonderes. Aus Guatemala, Sumatra, Costa Rica und Tansania kommen sie. Das Sektfrühstück im „Altstadtcfé“ heißt „Fürstentafel“. Beim „Kaffeekränzchen“ für sechs Personen wird eine Kaffeetafel gedeckt, „wie zu Hause“, mit blau gemustertem Service. Auf der Speisekarte stehen auch kleine, herzliche Speisen wie Strudel oder Zwiebelkuchen, Salat oder Suppe.

Serviert wird von jungen Frauen mit Häubchen und weißer Schürze, passend zum Ambiente. Dieses Zubehör hat die Chefin selbst genäht. „Das hab ich mir aus alten Dienstoff-Büchern herausgesehen.“ Die Rechnung bekommt der Gast in einer Backform oder einer kleinen Schüssel. *sa*

➤ „Altstadtcfé Cöpenick“, Alt-Köpenick 16, ☎ 65 47 40 69, Mo.–So., 10–18.30 Uhr