



Konzert AnatHEMA

21:00 Angefangen haben „AnatHEMA“ als Gothic- oder Metal-Band, zunehmend hat sich die Gruppe aber den leiseren Tönen genähert. Manche bezeichnen ihre Musik als Melancholie-Verstärker, andere finden die fast orchestralen Werke einfach nur melodisch-schön.

• **C-Club** Columbiadamm 9, Tempelhof, ☎ 018 05 44 70, Eintritt 21,90 Euro

Jubiläum Eisenbahnfans feiern in Lichtenberg

10:00 Fahren, feiern, staunen – unter diesem Motto steht das Bahn-Wochenende im Bahnhof Lichtenberg – Berlin feiert 175 Jahre Eisenbahn in Deutschland. Dazu gibt es die Ausstellung von historischen und modernen Fahrzeugen, Lokmitfahrten und eine Modellbahnausstellung. Angeboten werden auch Führerstandsmitfahrten auf der Dampflok „Amplfwang“.

• **Bahnhof Lichtenberg** Weitlingstraße Sbd./So., bis 18 Uhr, Eintritt frei

Folk K. C. McKanzie im Admiralspalast

21:00 Fröhliche Melancholie, Unbeschwertheit des Daseins, bittersüße Lebendigkeit: die amerikanische Songwriterin K. C. McKanzie vereint scheinbar mühelos Gegensätze in ihrer Musik. Sie spielt ihre Bluegrass-Songs traditionell zur akustischen Gitarre, mal vom Kontrabass begleitet. Und darüber schwebt ihre sehnsüchtige Stimme.

• **Admiralspalast** Friedrichstr. 101, Mitte, ☎ 47 99 74 99, 13 Euro

Skulpturen Brinkmann in Charlottenburg

16:00 Pfiffige Bildhaurei und fotografische Selbstinszenierung sind das Metier Thorsten Brinkmanns. Dabei entstehen skulptural arrangierte Ready-Mades und fotografische Stillleben. Marc Wellmann führt durch die Ausstellung.

• **Georg-Kolbe-Museum** Sensburger Allee 25, Charlottenburg, ☎ 304 70 41, 5/3 Euro

Festival Kirchenmusik in Pichelsdorf

16:00 Beim 9. Spandauer Kirchenmusikfest treten heute Kinder, Jugendliche und erwachsene Mitglieder der Weinberg-Gemeinde auf. In der Gnadenkirche Pichelsdorf spielen sie ein Konzert mit klassischen Werken für Blockflöte, Klavier und Streicher. Der Erlös des Benefizkonzerts kommt besonders förderbedürftigen Kindern und Jugendlichen in Weißrussland zugute. In der Pause können sich die Besucher mit Kaffee und Kuchen stärken.

• **Gnadenkirche Pichelsdorf** Jaczostr. 52, Spandau, Eintritt frei

Täglich gewinnen

Schlemmen in der Spindel

Die Spindel an der Bölschestraße in Friedrichshagen gehört zu den besten kulinarischen Adressen im Südosten der Stadt. Küchenchef Jörg Eichhofer kocht auf ländlich und puristisch, Gastgeber Hendrik Canis verwöhnt die Gäste Abend für Abend mit seinem legendären Weinwissen. Die Spindel verlost ein Drei-Gänge-Menü mit Weinbegleitung für zwei Personen.

• **Anrufen und gewinnen** heute bis 24 Uhr, ☎ 01378 40 34 58, Stichwort Spindel (computer, 50 Cent pro Anruf aus dem dt. Festnetz, höhere Gebühren aus dem Mobilfunknetz). Die Gewinner werden benachrichtigt.

BERLIN GENIESSEN

Jenseits des Marmorkuchens

In Berlins einziger Backschule verrät Konditormeisterin Beate Schulz Amateuren, wie Kekse wirklich knusprig werden, Torten immer locker bleiben und Petit Fours stets gelingen

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Der typische Hobby-Bäcker stagniert oftmals in seiner Entwicklung. Marmor- und Apfelmehlkuchen beherrscht er im Schlaf, den Frankfurter Kranz und die Linzer Torte hat er zu besonderen Anlässen auch drauf. Aber Macarons, Eclairs, Profiteroles oder eine Champagnertorte? Mon Dieu! Das überlässt man den Profis der Patisserie.

Ganz unbegründet ist der Respekt vor der hohen Konditorenkunst nicht. Wer sich einmal an einem Brandteig oder an einem Hörnchen aus Hippenteig versucht hat, weiß, dass man zur Herstellung gute Nerven, Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl benötigt. „Jeder kann backen lernen. Gerade Leute, die mir zu Beginn der Kurse versichern, dass sie echte Grobmotoriker sind, sind später ganz erstaunt, dass sie auch filigrane Verzierungen hinkriegen“, berichtet Beate Schulz.

Die Konditormeisterin betreibt seit zwei Jahren die „Backschule Charlotte“. In wechselnden Kursen führt sie Berliner in die Kunst des Backens ein. Kinder lernen bei ihr Teig zu rühren und Plätzchen zu verzieren, Erwachsene, wie man feines Käsegebäck oder eine ansehnliche Torte auf den Tisch bringt. Zu den Teilnehmern ihrer Kurse gehören Männer und Frauen, Amateure genau wie Profiköche. Da die Konditorin zehn Jahre lang in der Konditorei Lenôtre im KaDeWe gearbeitet hat, gilt ihre Liebe der klassischen französischen Patisserie.

Die Torte Charlotte

Namensgeberin der Backschule in Charlottenburg ist nicht der Bezirk, sondern die Torte Charlotte, zu der eine mit Löffelbiskuits oder Biskuitrollchen ausgelegte Form mit einer Masse aus geschlagener Sahne und bayerischer Creme gefüllt wird. „Die Charlotte ist die einzige Torte, die Konditoren innerhalb von drei Stunden herstellen. Ansonsten fallen bei der Herstellung von Torten immer wieder längere Wartezeiten an, weil die gebackenen Teige und die Cremes längere Zeit ruhen und auskühlen müssen“, sagt Beate Schulz. Der Charlotte-Kurs ist deshalb auch der einzige Tortenkurs, bei dem die Teilnehmer ein schnelles Erfolgserlebnis haben. Wer von Grund auf lernen möchte, wie man dekorative Sahne- oder Buttercremetorten kreiert, kann zunächst einen Tortenbodenkurs belegen und sich zu einem späteren Zeitpunkt beispielsweise den „Grundtechniken der Ausgarnierung“ widmen.

Ebenfalls anspruchsvoll geht es in ihren zweitägigen Petit-Fours-Kursen zu. Beate Schulz unterscheidet zwischen deutschen und französischen Petit Fours. Unsere einheimischen Exemplare kommen meist in Pastellfarben daher und werden mit Zuckerguss und Silberkügelchen garniert. Oft sind sie von so starker Süße und schmecken nicht besonders aufregend. Bei den französischen Petit Fours dagegen handelt es sich um Mini-Kuchen, die den Gästen in verschiedenen Ausführungen angeboten werden. Bei der Konditormeisterin lernen die Teilnehmer, wie man sowohl die deutsche als auch die französische Variante zubereitet.

Schnell wird klar: Der Aufwand beim Backen steht bei Petit Fours in keinem Verhältnis zu ihrer Größe. Die nächste Erkenntnis besteht darin, dass man auch in der gehobenen Patisserie in erster Linie mit handelsüblichen Zutaten arbeitet. Und so werden als erstes Zucker, Butter, Mehl, Mandeln mit der Digitalwaage abgemessen und in Glasschüsseln bereitgestellt, während die Äpfel in Würfelchen geschnitten werden. Teilnehmer, die zwischen durch sehnsüchtig auf die Küchenmaschinen schielen, muss Beate Schulz enttäuschen. „Es ist wichtig, die Zutaten selbst zu rühren oder zu kneten. Nur so



Vor ihrer Zeit als Backschullehrerin hat Beate Schulz zehn Jahre lang als Konditorin bei Lenôtre im KaDeWe gearbeitet



Das richtige Ausrollen des Teiges mit dem Nudelholz kostet viel Kraft



Die Knetmaschine erleichtert die Arbeit. Die Zutaten werden so gleichmäßig verteilt



Das Verteilen der Apfelspalten auf dem ausgerollten Teig erfordert Sorgfalt

bekommt man ein Gefühl dafür, wann ein Teig die richtige Konsistenz hat“, sagt sie.

Während man den Kochlöffel schwingt, spürt man, dass die akribische Abwiegerei durchaus Sinn macht. Der Mürbeteig gelingt wie von Zauberhand geschmeidig und fest, während die Hippenmasse locker und fluffig daher kommt. Zuhause klappt so etwas bekanntlich nicht immer.

Als braver Hobbybäcker möchte man den Mürbeteig vor der Verarbeitung in den Kühlschrank stellen, doch Beate Schulz winkt ab. „Das ist unsinnig. Wenn man das so macht, wie es in vielen Backbüchern empfohlen wird, hat man nach einer Stunde eine Kugel, die außen kalt und

innen noch warm ist“, sagt sie. Über solche Tipps sind alle Teilnehmer dankbar. Teig ausrollen, Rosetten austechen, Füllungen gleichmäßig verteilen: Bei Beate Schulz sieht jeder Handgriff selbstverständlich aus, während man selbst ungefähr das Fünffache an Zeit benötigt und das Ergebnis nur halb so gut aussieht. Ein Eindruck, der sich in den nächsten Stunden verfestigen wird.

Der nervenzerfetzende Höhepunkt des Nachmittags ist zweifellos das Zubereiten und Backen der Hippen. Die Masse muss zunächst gleichmäßig auf dünne runde Schablonen gestrichen, was nicht ganz einfach ist. Dann verschwinden die Back-

bleche im Ofen bis sich die ersten braunen Ränder zeigen. Das heiße Gebäck wird mit den bloßen Händen vom Blech genommen und in das vertiefte Backblech gedrückt. Die so entstehenden Körbchen sollen später mit Sahnecreme gefüllt werden. Eine weitere Variante besteht darin, dass man die Hippenkreise zu so genannten Cigarettes Russes rollt oder zu Glückskekzen formt.

Heiße Teigkreise

Was auch immer man mit den heißen Teigkreisen anstellen möchte – es muss sehr schnell gehen. Schon nach kurzer Zeit wird die Masse fest und lässt sich nicht mehr formen. Wie soll man so etwas bloß alleine zuhause schaffen? „Immer nur kleine Mengen backen. Das machen wir Profis genauso“, rät Beate Schulz. Am Ende des Kurses steht ein Karton mit Petit Fours vor jedem Teilnehmer. Da jeder im Raum weiß, wie viel Arbeit sie machen, wagt man kaum, sie zu essen. Also lieber eine der verunglückten Cigarettes Russes naschen. Kaputt aber köstlich.

Backschule Charlotte Kaiser-Friedrich-Straße 88, Charlottenburg, ☎ 47 59 46 49, www.backschule-charlotte.de. Speziell für Morgenpost-Leser bietet Beate Schulz am 22. und 29. Oktober den Charlotte-Kurs zur ermäßigten Teilnehmergebühr von 39 Euro an. Der nächste Petit-Fours-Kurs findet am 30. und 31. Oktober statt.

Ein herbstliches Rezept: Apfelkuchen mit Mandeldecke

- **Zutaten** (für eine Backform) 160 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, 300 Gramm Mehl, 2 Eiweiß, 150 Gramm gehobelter Mandeln, 4 Äpfel, Zucker und Butter für die Apfelfüllung.
- **Der Teig** Die Mandeln mit dem Eiweiß und 60 Gramm Zucker vermischen. Die Masse muss etwa eine Stunde durch-

- ziehen. 100 Gramm Zucker und 200 Gramm Butter vermischen und das Mehl unterkneten. Der Teig ist fertig, wenn alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.
- **Die Äpfel** in sehr kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Zucker und Butter in einem Topf sanft köcheln, bis die Äpfel glasig aussehen.
- Überschüssige Flüssigkeit abgießen.
- **Backen** Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eine Springform damit auslegen. Erst die Apfelmasse, dann die Mandeln darauf verteilen. Den Kuchen bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 40 Minuten backen.

GOURMETSPITZEN

Vom armen Fischerjungen zum erfahrenen Sushi-Meister

Heinz Horrmann besuchte das neue Restaurant „Di“

Der Promi-Aufmarsch zur Eröffnung des neuen Restaurants mit dem kürzesten aller Namen „Di“ war gewaltig. Allgemeiner Tenor: Schön, dass mal wieder eine neue gastronomische Möglichkeit am Kurfürstendamm und nicht (wie zumeist) in Mitte, in Prenzlauer Berg oder Kreuzberg geschaffen wird. Im Blitzlichtgewitter stand auch der älteste und erfahrenste in Europa agierende Sushi-Meister Michio Minakami. Damit ist die Richtung vorgegeben. Hier geht es um „Japanese Cuisine“, um japanische Küche. Minakami ist der Küchenchef und garantiert authentische Nippon-Gerichte und keine undefinierbare Wischwaschi-Produktion.

Was erwartet den Gast nun tatsächlich im „Di“, wenn der PR-Trommelwirbel verklungen ist? Erst einmal finde ich die Gestaltung mit dunklem Stein, viel Holz und gekontem Licht-Design sehr gelungen. Minimalistische Kantine-Atmosphäre erlebe ich in letzter Zeit häufig genug. Da war es eine wahre Wohltat, dass hier weiße Orchideen in Wandnischen und auf Tischen und der Theke die Optik dominieren.

Die Karte ist übersichtlich und klein gehalten. Natürlich, wie nicht anders zu erwarten, wird die ganze Sushi-Palette geboten, gefolgt von Salatvariationen, warmen Gerichten und Dessert. Was mir fehlt, sind Tempura von Gemüse und Teppanyaki-Angebote. Damit war vor 37 Jahren die japanische Küche bei uns gestartet (Daitokai). Dafür waren die kreativen Sushi-Varianten mit das Beste, was ich auf dem Gebiet hierzulande erlebt habe. Interessant die gebackenen „California Inside Out“ mit Flusskrebse, Crayfish Mango, Avocado. Herausragend war das Haus-Spezial: eine Rolle mit Aal, Mandeln und Omelett.

Das gilt ebenso für das wunderbare Bild, das der Sushi-Meister mit taufischem Fisch auf den Teller zaubert. Geschnitten zu Blumen und zu Rosetten geformt. Fast schon ein Dali zum Genießen. Das kulinarische Kunstwerk ist bei großem Wareneinsatz mit 22 Euro günstig kalkuliert. Richtig gut fand ich die Betonung der Krebse, die panierten und kross ausgebackenen Soft Shell Crabs, auch Königskrabben und überbackene Flusskrebse.

Bei den Algen oder Seetang-Salaten wird oft gepfuscht. Im „Di“ waren die Portionen zwar klein (aber mit 4,90 Euro auch günstig), dafür perfekt ausgewogen gewürzt. So kurz nach dem Start stimmte schon vieles im „neuen Japaner“. Unabhängig von Sushi, Sashimi und Co. offeriert die Küche sechs Hauptgänge, etwa klassisches Entenbrust-Filet, die unverzichtbaren Großgarnelen, den geschmacksneutralen Butterfisch und das gebratene Rindfleisch. Letzteres wurde zu



Sushi-Meister Michio Minakami gibt im „Di“ die Richtung vor

meinem Favoriten. Das Fleisch ist so lange mariniert, bis es die dezente Schärfe aufgenommen und wunderbar zart geworden war. Ich bekam es in Scheiben und nicht, wie häufig in Japan, als Würfel serviert.

Noch einmal zu Michio Minakami, weil der 62-Jährige die Seele des Restaurants ist. Sein Handwerk erlernte er im Norden Japans, wo er schon als Fünfjähriger in die Boote kletterte und beim Fischen half. Sein Lohn damals: ein Fisch, den er sich aussuchen durfte. Den schnitt er fasziniert auf und zerlegte ihn. Bis heute beherrscht er als einer der wenigen die Kunst, einen Seeigel richtig aufzumachen und ihn zu Nigiri Sushi zu verarbeiten.

Nicht ohne Grund haben die meisten Japaner keine Gewichtsprobleme. Das Angebot und Interesse an Desserts ist dünn. Eis, Früchte, Käsekuchen, kaum erwähnenswert. Eine Ausnahme ist der Schokoladenkuchen. Das klingt zunächst vielleicht langweilig. Aber verschiedene Schichten von Mousse und geröstete Haselnüsse verbinden sich zu einem Geschmackserlebnis.

Kritisiert werden muss die Weinpflege. Sowohl der Gavi di Gavi, der flach und teuer war, als auch der gute Pino Grigio von Jerman wurden zu warm serviert. So verliert man das erste Glas, bis der Wein im Eiskübel die richtige Temperatur hat.

Der Service arbeitet unaufdringlich, muss sich aber auch noch finden. Manchmal wünscht man sich mehr Aufmerksamkeit, aber der Kellner war als Einzelkämpfer wohl etwas überfordert.

Alles in allem freue ich mich über ein weiteres angenehmes Element im internationalen Berliner Mosaik der Gourmandise. Manchmal besuche ich bei meinen Gastro-Tests ein Restaurant gleich zweimal, zum ersten und zum letzten Mal. Im „Di“ werde ich gerne wieder reservieren.



• **Restaurant Di** Japanese Cuisine, Kurfürstendamm 200, Charlottenburg, ☎ 88 62 88 61, geöffnet Mo.-Sbd. 12-24 Uhr, sonntags ab 16 Uhr, alle gängigen Kreditkarten

Heinz Horrmann schreibt jeden Sonnabend für die Berliner Morgenpost

Restaurantführer Die besten Lokale Berlins

Das Buch „Gourmetspitzen“ von Heinz Horrmann mit den besten 100 Restaurants in Berlin ist zum Preis von 16,90 Euro* erhältlich unter der Bestellhotline ☎ 0800 198 20 00 (kostenlos aus dem deutschen Festnetz) oder im Internet: www.morgenpost.de/gourmetfuehrer *zzgl. 3,90 Euro einmalige Versandkosten für Nicht-Abonnenten



Gourmetspitzen Der Restaurantführer stellt die besten Lokale Berlins vor - bewertet vom Morgenpost-Kolumnisten Heinz Horrmann