

THEKEN Tanz

Train



Eine Zeit lang stand er da, als habe man ihn vergessen. Wäre ein großer Kran erschienen und hätte den fossilhaften Restposten auf einen Schlepper gehoben, der dann ohne einfach weggerauscht wäre, würde sich heute wohl niemand mehr an ihn erinnern. Doch es kam anders. Der am Kleistpark gestrandete S-Bahn-Waggon, angeblich aus den 20er Jahren stammend, steht hier immer noch – und trotz weiter dem Krach des Straßenverkehrs und der ästhetischen Kälte der großen Kreuzung samt scheußlicher U-Bahneingänge. 1996 wurde der große Ausrangierte gegenüber der BVG-Hauptverwaltung endgelagert und zur Bar aufgehübscht. Was Besseres kann einem alten S-Bahn-Waggon kaum passieren, sollte man meinen. Doch die N.N.-Bar in der Hauptstraße, die den stählernen Cocktail-Ausschank betrieb, gab ihn irgendwann nach der Jahrtausendwende auf. Und dann sich selbst.

Während die N.N.-Bar verschwunden blieb, wurde der N.N.-Train, manchmal auch nur N-Train genannt, um 2004 herum revitalisiert. Allerdings heißt er jetzt nur noch Train. Und der Waggon ist zu einer für BVG-Verhältnisse reichlich schrillen Erscheinung mutiert. Außen leuchtet das tiefrote Stahlkleid mit schmalen Goldstreifen, innen prunken schmale Kronleuchter an der geknitterten Goldfoliendecke. An die Wände wurden arabisch gezeichnete Goldtapeten drapiert. Nur die alten Holzbänke sind roh und hart geblieben. Sitzfleisch wäre also mitzubringen. Oder zumindest ein fix aufzustupendes Plastik Kisschen. Wer es trotzdem nicht aushält, kann sich im angeschlossenen Biergarten in einen Strandkorb setzen.

Das Interieur gefällt, doch das Beste sind die Drinks – und der Service. Der



In einem Zugtrinken. Ein alter S-Bahn-Waggon dient als Bar. Foto: David Heerde

Keeper brachte zu jedem Cocktail ungefragt ein Glas Wasser und eine Schale mit knackig gerösteten Nüsschen. Dazu gegossen *drinking man* und *compañera* einen wuchtigen und sehr süßen *Gin Tai*, einen ebenso wenig unwichtigen *Vodka Tai* sowie einen zart rosafarbenen, aber eben auch wieder sehr üppig in Klasse und Masse präsentierten *Red Fizz* (*Gin*, *Preiselbeersirup*, *Grenadine*, *Zitronensaft*, *Soda*). So hätte es stundenlang weiterplätschern können.

Es ist also zu befürchten, dass sich am Kleistpark ein Bermuda-Dreieck aus hochgefährlichen Bars bildet, dem die Gäste nicht mehr enttrinken können. Der Train, die Zoulou-Bar und das „Studio“ in den früheren Räumen der N.-N.-Bar ballen sich zu einem Cocktailbiotop, vor dem die EG-Gesundheitsminister warnen sollten. FRANK JANSEN

— Train, Hauptstraße 162, Schöneberg, Tel.: 0177-34 44 123, täglich ab 18 Uhr

WOCHENMÄRKTE

DONNERSTAG 05. April 2007
Mitte, Ackerstraße, 11 bis 18 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Mitte, Zionskirchplatz, 11 bis 18 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Steglitz, Hermann-Ehlers-Platz, 8 bis 18 Uhr, auch Di. und Sa. 8 bis 14 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Schöneberg, Wittenbergplatz, Berlin-Brandenburger Bauernmarkt, 10 bis 18 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Oberschöneweide, Marktplatz, Grieschene Allee, 10 bis 13 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Marzahn, Helene-Weigel-Platz, 9 bis 17 Uhr, auch Freitag 9 bis 17 Uhr sowie Sonnabend 9 bis 13 Uhr.

DONNERSTAG 05. April 2007
Reinickendorf, Burgfrauenstraße, 8 bis 13 Uhr.

FREITAG 06. April 2007
Mitte, Leopoldplatz, 10 bis 18 Uhr, auch Di. 11 bis 18 Uhr.

Weitere Wochenmärkte unter www.meinberlin.de/wochenmaerkte

Geht nicht gibt's nicht

Gemischte Wurstplatte war gestern. Catering bedeutet heute erstklassige Küche und Rundum-Service – Sonderwünsche inbegriffen

VON DANIELA MARTENS UND SUSANNE LEIMSTOLL

Gemischte Wurstplatte vom Fleischer für die Jahreshauptversammlung? Eine lange Schlange von Komparsen am Filmset vor eingetrockneten Käsehäppchen? Das war mal. Catering ist längst mehr und ausgesprochen vielseitig. In Berlin gibt es mittlerweile rund 1000 Caterer in allen Preiskategorien, Variationen und mit allen erdenklichen Extras: Spanische Spezialitäten, Buffet mit Feuerwerk, besonders gesunde Naturkost, Sushi oder molekulare Küche wie bei Spaniens Star Koch Ferran Adrià. Die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Servieren lassen, so scheint's, liegt im Trend.

Der Chef kocht

In der neuen Trattoria am Südstern tischen sie am Sonntagabend für um die 70 handverlesene Gäste auf. Ein Charity-Dinner zugunsten des Vereins Placet, dessen Ärzte Kindern, die Opfer von Krieg oder Terror sind, mit plastischer Chirurgie helfen. Der Abend ist mild, die jungen Kellner, dunkles Hemd, weiße, bodenlange Vorbinder-Schürze, reichen solventen Gästen Appetitanreger auf Amuse-Löffeln. Winzer sind angereist, aus Österreich, von der Mosel, um den richtigen Tropfen zu jedem der sechs Gänge vorzustellen: einen Muskat zu Thunfisch-Sellerie-Cannelloni mit gebakkenem Rilette. Roten Veltliner zum Beelitzer Spargelschaumsüppchen mit sautierten Morcheln. Trocken Riesling zu den Scampiravioli mit glaciertem Frühlingsschlauch und Fenchelhonigschaum wie auch zum Heilbuttfilet mit gerösteten Artischocken und Rotweibutter. Zweigelt zum gebratenen Kalbsfilet und der geschmorten Kalbsschulter mit Trüffelgnocchi und Rahmspinat. Eine Welschriesling Beerenlese zur Erdbeertorte mit Minz-Espuma und Waldmeistereis. Die drei Kreatoren der leichten Speisen lassen sich beim Zubereiten zuschauen. Profis, die gelassen in der offenen Küche hantieren, obwohl sie an diesem Abend Premiere haben: Sie präsentieren ihr neues Unternehmen. Stefan Hartmann, Thomas Kurt und Andreas Staack nennen sich als Caterer „Die Kreuzberger“. Jeder von ihnen hat einen Namen als Spitzenkoch, jeder steht für ein eigenes Restaurant, eine spezielle Küche: Hartmann („Hartmanns“) für die moderne deutsche, Kurt (E.T.A. Hoffmann) für die traditionelle französische, Staack (Noi Quattro) für die italienische, mediterrane. Die Adressen sind gut gebucht, wieso dann noch Catering? Es läuft zum Beispiel so: Firmenchef, Stammgast in einem Lokal, verliebt in die Speisen des Küchenchefs, bestellt für den Event, die große Feier, das Jubiläum nicht mehr unbedingt bei großen, namhaften Service-Unternehmen, sondern lässt die Gäste von „seinem“ Chefkoch verwöhnen. „Es ist mittlerweile normal, dass Restaurants Anfragen bekommen, für 50, 60 Personen zu kochen und zu liefern“, sagt Andreas Staack. Bei mehr als 100 Gästen und exklusiven Wünschen ist der Auftrag allein nicht zu schaffen. Deshalb haben sie sich verbündet. Man bucht sie zusammen, bekommt dieselbe Philosophie und drei unterschiedliche Stile. Nichts Abgehobenes, einfach feine Küche zum angemessenen Preis, manche sagen: ein Schnäppchen. Die Logistik, also Raum, Ausstattung, alles, was dazugehört, wird mitangeboten – und extra berechnet.

Junge Kellner reichen solventen Gästen Appetizer auf Amuse-Löffeln

Die Idee ist nicht neu. Der noble Voreiter in Berlin heißt Berlin's Best: Gourmetcatering von Spitzenköchen. Herbert Beltle (Aigner), Matthias Buchholz (First Floor), Thomas Kammeier (Hugos), Kolja Kleeburg (VAU) und Franz Raneburger (Remise Schloss Glienicke), Michelinstern- und Gault-Millau-gedelt, krenzden jedem, der sich's leisten kann, Delikatessen in großem Rahmen – wenn der Kunde Lust drauf hat auch im Museum, im Flugzeug-Hangar oder im Nilpferdhaus des Zoos. Jetzt ziehen „Die Kreuzberger“ nach. Der vorerst dickste Auftrag, gebucht, kaum, dass die drei sich zusammengetan hatten, steht nächstes Jahr an: Fusion eines deutschen und eines amerikanischen Konzerns, ein Catering für 4500 Leute in der Kulturbrauerei.

Man kann Seltsames aus der Molekularküche ordern – implodierte Möhren etwa

Man muss es ihm glauben. An diesem Abend allerdings wird als Hauptgericht eine französische Lammpanne aus dem Küchenzelt in die Halle getragen. Zum Nachtisch gibt es Nougat-Chili-Eis. Einige von Thorsons Küchenchefs haben vorher bei Branchenführer Käfer gearbeitet, er selbst war dort früher Veranstaltungsleiter. Von seiner eigenen Firma sagt er selbstbewusst: „Wir kommen gleich hinter den ganz Großen wie Käfer.“ Bis zu 3000 Gäste versorgt sein Unternehmen bei einer Party. Einen Auftrag mit Renommee hat er gerade verloren: Elton John sagte sein Konzert am Brandenburger Tor ab – das Catering hatte Thorsons. Berufsrisko. Nun bereitet er sich auf die Potsdamer Schlössernacht vor. Prominente hat Thorsons Firma auch bei der Echo-Verleihung bewirtet und ganz nebenbei die Feuerschalen vor dem Eingang organisiert. Bei der nächsten IFA im September ist er für das Wohl der Künstler zuständig, die im Sommergarten auftreten – und stellt neben Möbeln auch die Elektro-Shuttles samt Fahrern. All-Inclusive-Service eben.

Das Buffet fliegt

Himbeeren schweben auf Schulterhöhe vorbei. Sie krönen kleine weiße Berge aus Chèvre frais – Ziegenfrischkäse. Das Tablett mit den vielen kleinen Tellern wird in die Menge getragen. Direkt zu den 350 Gästen, die sich im Foyer der Neuen Nationalgalerie um von innen beleuchtete Stehtische gruppieren. Eine Bank hat ihre besten Kunden zu einem abendlichen Museumsbesuch eingeladen, und passend zur Ausstellung der „schönsten Franzosen“ werden Speisen aus dem Hexagon gereicht – als „Fliegendes Buffet“ der Firma Einhorn-Catering. „Das passt für jede Art Veranstaltung und an jeden Ort“, sagt Einhorn-Geschäftsführer Hans Günther Müller. Flexibilität sei die Stärke der Firma. Im Museum darf nichts erhitzt werden, die Dämpfe könnten den wertvollen Bildern schaden. Also werden alle warmen Speisen in der Garageneinfahrt zubereitet und im Lastenaufzug nach oben gefahren. Der ist unglaublich langsam. Eine Herausforderung an die Logistik. Doch lange muss kein Gast auf das nächste fliegende Tellerchen warten. Gerade kommt die nächste Tablett-Trägerin aus dem Aufzug. An diesem Abend braucht man für alle Gänge nur Gabel und Löffel: Marmite au Poissons – französische Fischsuppe, in der perlengroße Gemüsestückchen schwimmen etwa. Oder Cabillaud – Dorsch auf Schmorgurken. Der Wunsch der Kunden sei Befehl, sagt Müller. Auch das gehöre zur Flexibilität. Ins Schloss Charlottenburg brachte er eigenhändig ein Spanferkel – passend zur Aufzucht eines Märchens. Und das, obwohl die Firma als vegetarischer Caterer angefangen hat. In den drei Delis, die dazugehören, wird hauptsächlich Vegetarisches serviert. Aber schon seit langem organisiert Einhorn auch gern halbe Ochsen, zum Beispiel für Richtfeste. Wegen der entstehenden Dämpfe ist ein anderer Service der Firma in der Neuen Nationalgalerie nicht möglich: Life-Cooking, Essen, das vor Augen der Gäste zubereitet wird – mittlerweile Standard bei den meisten Caterern. Und manchmal kochen die Besucher sogar mit. Etwa beim „European Film Award“, als Wim Wenders und Heino Ferch zum Kochlöffel griffen. „Wir zelebrieren das Essen und versuchen damit auch in langweiligere Veranstaltungen Farbe zu bringen“, sagt Hans Günther Müller. 3000 Gäste bewirtete seine Firma bei ihrer größten Veranstaltung. Auch im „Goya“ am Nollendorferplatz werden die Speisen bald das Fliegen lernen: Einhorn ist Partner der neuen Betreiber.



Schön serviert. Partyservice mit belegten Brötchen war gestern. Catering ist heute edel. In Berlin gibt es rund 1000 Anbieter – auch welche, die man sich leisten kann. Foto: Karsten Koall

DIE CATERER

Auftischen, bitte

- DIE EDLEN**
Die Kreuzberger – Catering vom Feinsten, Körtestr. 22, 10967 Berlin, Tel. 0177-62.85.383 bzw. über www.rebekka@csizmazia-pr.de
Berlin's Best, Catering von Sterneköchen, Budapester Straße 18a, 10787 Berlin Tel. 2602-1430 oder info@berlinsbest.de (www.berlinsbest.de)
Select Catering – Service mit allem Drum und Dran, Gottschalkstraße 19, 13359 Berlin, Tel. 49911149 (www.select-catering.de)
Käfer Service GmbH – feine Kost vom Branchenführer für bis zu 10 000 Personen, Alt-Moabit 134, 10557 Berlin Tel. 20 61 35-0 (www.feinkost-kaefer.de)
Kofler & Kompanie – der zweite Große der Branche. Edles Catering von 20 bis mindestens 10000 Personen. Spezialität: Live-Cooking mit Sterneköchen. Potsdamer Platz, Linkstraße 12 10785 Berlin, Tel. 25 92 89 - 0, (www.koflerkompanie.com)
Mietkoch – Dirk Raddatz hat sogar schon die russische Version von Big Brother mit Sushi versorgt. Tel. 93 02 86 20 (www.mietkoch-berlin.de)
Flammarie – Buffets und Geburtstagspartys mit Feuerwerk Kontakt: Sabine Paschen Tel. 0175 - 4243385 (www.feuerbuffet.de)
Ribisel Catering – vom Candlelightdinner zu zweit bis zur Beachparty mit tausend Gästen. Kantstraße 47, 10625 Berlin Tel. 3101 7977 (www.ribisel-catering.de)
Einhorn – Fliegendes Buffet und Life-Cooking; Stressemannstraße 72, 10963 Berlin, Tel. 343 3540. Drei Restau-

- rants und Delis in Berlin (www.einhorn-catering.de)
AMBIENTE-SPEZIALISTEN
Motto-Menüs von Simone Hoffmann – unterhaltsame Vorträge zum Essen von einer Food-Journalistin. Geschichten und Wissenswertes über Zutaten. Markobrunner Str. 9, 14197 Berlin Tel. 89 73 14 27 (www.kochen-und-schreiben.de)
eßkultur – Märchenfrühstück, kulinarisches Kino, Speisen mit literarischem Bezug. Kontakt: Birgitt Claus, Richardplatz 25, 12055 Berlin, Tel. 68 08 93 44. Auch Gastronomie der Museen Dahlem. (www.esskultur-berlin.de) lei/dma

DIE BRINGEN'S



Hier kochen die Restaurantchefs. Thomas Kurth, Andreas Staack und Stefan Hartmann alias „Die Kreuzberger“. Foto: Rückes



Hier serviert der Chef. Thoralf Thorsons Select Catering beliefert Events für bis zu 3000 Gäste. Fotos: Superbild; von Becker; Imago



Hier kontrolliert der Chef. Hans-Günther Müller von Einhorn. Foto: Kitty Kleist-Heinrich