



storyTasting

by Berlin Cuisine

Alle Trend Gastgeber sein Food Excellence Kitchen Hack Taste People Sustainability

Clärchens Ballhaus | Indigo Ries erzählt



12. June 2020
by Franziska Döderlein



Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.

Clärchens Ballhaus. Wer kennt es nicht? Ein Klassiker der Berliner Tanzszene. Ein Urgestein der Berliner Partywelt. Seit 1913 wird dort das Tanzbein geschwungen. Dann Ende 2019. Geschlossen. Was nun? Sind die Nächte des ausgiebigen Feierns und Tanzen dort gezählt? Gewiss nicht! Ich habe die Projektleiterin im Clärchens, Indigo Ries, dazubefragt, was dort gerade passiert und in Zukunft passieren soll.

Franzi: Hallo Indigo, mega cool dass du Dir die Zeit nimmst, um mir ein paar Fragen zu beantworten. Ich glaube, ein sehr großer Teil Berlins vermisst Clärchens Ballhaus und freut sich darauf zu erfahren, was damit passieren soll.

Indigo: Hey Franzi, ich freu mich!

Franzi: First things first, erzählst Du mir kurz ein bisschen über Dich? Was ist Deine Rolle im Projekt Clärchens?

Indigo: Ich habe Berlin Cuisine und dessen Geschäftsführer Max 2015 kennengelernt. 2016 habe ich die Möglichkeit bekommen bei BC meine Ausbildung zur Veranstaltungskauffrau zu machen. Schon während meiner Ausbildung habe ich an unglaublich viel tollen Projekten mitwirken dürfen und hab gemerkt, wie gerne ich dabei bin, wenn etwas Neues entsteht! Nachdem ich im Juni 2018 die Ausbildung abgeschlossen habe, war ich zuerst festes Mitglied im Projekt Team und habe weitere spannende Projekt mit umgesetzt. Als ich dann aber von Max die Chance bekommen habe, mit ihm an den neuen Projekten zu arbeiten, wusste ich, dass es das ist wofür ich brenne. Und nun bin ich die Projektleiterin vom Clärchens Ballhaus!

Franzi: Wie bist Du denn zu Clärchens Ballhaus gekommen?

Indigo: Im Juni 2019 kam Yoram Roth auf Max zu, mit der Frage, ob er Interesse hätte, ihn bei der gastronomischen Entwicklung des Clärchens zu unterstützen. Wir hatten in der Vergangenheit schon mehrmals mit Yoram gemeinsame großartige Veranstaltungen

Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.

Hinsichtlich der Eigentümer-Betreiber Beziehung, denken wir bei dem Projekt Clärchens ganz neu. Uns ist bewusst, ein Haus wie Clärchens Ballhaus, kann nur erfolgreich geführt werden, wenn alle eng zusammenarbeiten und mit dem selben Interesse am Gebäude agieren. Gemeinsam entwickelten wir ein Konzept, hinter dem wir alle stehen. Für uns ist dies eine unglaubliche Möglichkeit einen Teil zur Berliner Gastronomie beizutragen und Yoram, als Inversor, ist das beste was dem Clärchens hätte passieren können.

Franzi: Machst Du das grade alleine? Oder hast Du schon ein kleines Team hinter dir?

Indigo: Unser Team besteht bisher aus Bianca Zedler, Simon Dienemann, Michelle Bergemann und mir. Bianca ist im Mai als Betriebsleiterin ins Clärchens gekommen. Bianca hat langjährige Führungserfahrungen im Hotel Bareiss im Schwarzwald, auf der Mein Schiff 2 von TUI Cruises sowie auf der MS Europa 2 der Hapag Lloyd gesammelt. Sie hat z.B. für Tim Raue, drei seiner Colettes mit eröffnet. Mit ihrer Betriebserfahrung und Expertise ist sie perfekt für diesen Job. Simon war Sous Chef bei Tim Raue, danach Küchenchef im Vau und Tulus Lotrek. Als Max im Restaurant VAU Azubi war haben die beiden sich kennengelernt. Er war schon sehr früh im Planungsprozess eine große Hilfe. Gemeinsam haben wir uns ein Food Konzept überlegt, von dem wir glauben, dass es zum Haus und dessen Geschichte passt. Michelle kenne ich aus der Zeit in der Berufsschule und bereits da waren wir ein super Team. Mit ihrer jahrelanger Erfahrung als Location Managerin in einer ebenfalls alt-Berliner Location ist sie seit März mit dabei und plant alle Veranstaltungen im Haus. Michelle ist der erste Ansprechpartner für alle, die die Räumlichkeiten mieten und darin Veranstaltungen machen wollen. Wir haben mit dem Spiegelsaal eine außergewöhnliche und heiß begehrte Eventlocation in Berlin.

Ich könnte mir kein besseres Team vorstellen um Clärchens wieder aufzumachen. Ich bin dankbar um jeden, der Teil dieses Projektes ist und an der Verwirklichung teilhat.

Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.

Franzi: Wie war denn der Start? Hattet ihr von Anfang eine genaue Vorstellung von dem was mit dem Clärchens passieren soll?

Indigo: 2019, im Juni haben wir dann angefangen Konzepte zu erstellen. Wir haben Monate lang drum herum gedacht und Ideen entworfen. Wir wussten, wir planen vorerst für anderthalb bis zwei Jahre, da voraussichtlich Anfang 2022 die geplanten Sanierungsarbeiten beginnen werden. Wir waren uns anfangs nicht sicher, ob wir für diese "Zwischenphase" das Restaurant eröffnen würden, haben über Pop up Konzepte nachgedacht und verschiedene Dinner Reihen geplant. Doch schnell wurde uns klar, Berlin braucht diesen besonderen Ort der Begegnung. Es ist wichtig, dass das Clärchens für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Es soll getanzt werden, es soll gefeiert werden, es soll gut gegessen werden. Es wäre schade wenn das Haus für diese Zeit nur leer stehen würde.

Franzi: Hört sich super an! Wie war denn das Clärchens die letzten 100 Jahre? Wie hat es sich entwickelt? Kannst Du bisschen über die Geschichte erzählen?

Indigo: Clärchens Ballhaus wurde 1913 als Tanzlokal von Fritz und Clara Bühler eröffnet unter dem Namen "Bühlers Ballhaus". Nach Fritzs Tod hat Clara den Betrieb des Hauses übernommen, das schon längst unter dem Namen "Clärchens" in Berlin bekannt war. Clara war sehr durchsetzungsfähig und auch eine der ersten Berlinerinnen, die den Führerschein machte. Eine echte Geschäftsfrau, die das Ballhaus durch Kriegs- und Friedenszeiten und sozialistische Mangelwirtschaft brachte. Bis zu ihrem Tod 1971 saß sie an ihrem Stammtisch im Ballhaus, und behielt im Blick, ob ihre Nachfolgerin, Stieftochter Elfriede Wolf, und die Kellner auch alles richtig machten. Erst 2003 wurde das Haus verkauft und dem Familienbetrieb gekündigt. Seitdem gab es zwei Betreiberwechsel. Jeder Betreiber hat seine Spuren an dem Haus hinterlassen und es zu dem Ort werden lassen, der er heute ist. Jetzt ist unsere Zeit gekommen um 107 Jahre Betrieb weiterzuführen. Wir wissen was für ein Ehre das ist!

Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.

Franzi: Wie setzt ihr es um, dass dieser Charme des Clärchens erhalten bleibt?

Indigo: Ein einheitliches Konzept liegt uns besonders am Herzen. Wir geben 100% um dem Haus das zurückzugeben, was es verdient hat und hoffen unsere Gäste werden diese Mühe wertschätzen. Wir möchten die Seele des Hauses wahren. Es soll weiterhin ein Ort für Kultur sein. Wir planen, sobald Corona es zulässt, wieder Tanzveranstaltungen, Konzerte und Lesungen. Wir fangen jetzt schon an, im kleinen Rahmen zu tanzen. Mittwochs gibt jetzt gestreamte Unterrichtsstunden aus dem Spiegelsaal. Die alte Tanzgemeinschaft, kann wieder daran teilnehmen, so gut wie es eben jetzt gerade geht. Wir geben unser Bestes, dass es so schnell wie möglich wieder losgeht!

Franzi: Gibst Du uns einen kleinen Einblick in die Küche des Hauses?

Indigo: Wir werden moderne deutsch-europäische Küche servieren. Wir orientieren uns am goldenen Dreieck: Berlin, Wien, Budapest. Der Fokus liegt auf guter Wirtshausküche, mit hohem Qualitätsanspruch. Wir lassen altbekannten Gerichte wieder aufleben, wie zum Beispiel: Berliner Theken Snacks. Diese gab es in alt-berliner Kneipen, wenn die Küche schon geschlossen hatte, hat man immer noch was zu Essen bekommen, welches einfach an der Bar serviert wurde.

Franzi: Wie sollen denn die Veranstaltungen, die im Clärchens Ballhaus stattfinden aussehen? Wird es gebucht für Events? Oder wird es von euch bespielt?

Indigo: Wir vermieten den Spiegelsaal für Events. Der Saal kann zum Beispiel für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenevents gebucht werden. Zudem haben wir zwei Berliner Altbauwohnungen, welche für kleine Meetings, Besprechungen und Workshops angemietet werden können. Catering gibt es inhouse.

Franzi: Wann soll denn Clärchens Ballhaus wieder aufmachen?

Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.

Indigo: Wir eröffnen sobald wir können, wenn wir Glück haben schon mitte Juli. Natürlich mit Corona-Maßnahmen. Wir achten darauf, dass wir die richtigen Abstände zwischen den Tischen einhalten. Unser Service wird Mundschutz tragen. Wir werden die Ein- und Ausgänge regulieren, die Gäste werden platziert.

Franzi: Gibt es noch etwas, was Du den Lesern mitgeben möchtest?

Indigo: Seid offen und neugierig, denn es wird toll! Wir freuen uns mit euch, ein neues Kapitel Clärchens zu schreiben!



Written by

Franziska Döderlein

About author: Auszubildende Verkaufsfrauen bei Berlin Cuisine. Durch vieles Reisen entwickelt sie großes Interesse an verschiedenen Küchen und Esskulturen. In ihrer Freizeit probiert sie gerne vegane Rezepte und verbringt viel Zeit auf ihrem Balkon als Hobbygärtnerin.

Empfohlen

Storytasting News Immer up to date

Aktuelle Foodtrends, besondere Locations,
faszinierende Events – jetzt bei unseren
Newsletter anmelden und nichts mehr
verpassen.

E-Mail-Adresse *

Jetzt anmelden

* Pflichtfeld bitte ausfüllen

[Impressum](#) [Datenschutz](#) [AGB](#)

Die Zutaten unserer Website? Liebe und Cookies – mehr dazu erfährst du hier.