

BERLIN-MITTE

## „Clärchens Ballhaus“: Wie früher – nur besser

„Clärchens Ballhaus“ an der Auguststraße in Mitte ist zurück. Mit altem Charme und neuem Küchenkonzept.



11.07.2020, 08:00 Annika Schönstädt



Betriebsleiterin Bianca Zedler und Küchenchef Simon Dienemann in „Clärchens Ballhaus“.

Foto: Reto Klar

Die gute Nachricht für alle Skeptiker und Traditionalisten: In „Clärchens Ballhaus“ an der Auguststraße in Mitte ist ein halbes Jahr nach der Schließung rein optisch alles beim Alten. Gut, das Lametta ist verschwunden, aus Brandschutzgründen, doch von der gefürchteten Gentrifizierung fehlt jede Spur. Wei das 1913 erstmals als Büblers Ballhaus eröffnete Tanzlokal am Sonntag zurückkehrt, können sich die Berliner sofort wieder zu Hause fühlen und Besucher den Charme von Zille und der 1920er-Jahre entde

Neueigentümer und Fotograf Yoram Roth hat sich ganz bewusst entschieden, das Haus in seiner Ursprünglichkeit zu erhalten und in den kommenden Jahren nur behutsam zu sanieren. „Clärchens bleibt grundsätzlich so, wie es war. Nur besser.“ Geöffnet ist vorerst Montag bis Freitag von 15 bis 23 Uhr sowie Wochenende von 12 bis 23 Uhr mit dem Schwerpunkt Gastronomie. In Zukunft soll hier ein Kulturhaus r täglichen Konzerten, Lesungen und Führungen, auch im Spiegelsaal und den darüber liegenden

Wohnungen, entstehen. „Und natürlich wollen wir bald wieder tanzen“, sagt Yoram Roth. „Vielleicht machen wir erst einmal Renaissance-Tänze – mit 1,5 Metern Abstand.“

### Morgenpost von Christine Richter

Täglich um 6.30 Uhr berichtet Ihnen die Chefredakteurin über die wichtigsten Ereignisse des Tages

Jetzt anmelden

Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich der [Werbevereinbarung](#) zu.

## „Clärchens Ballhaus“ - Küchenchef besinnt sich auf seine Wurzeln

Eine große Veränderung gibt es dann aber doch. Und zwar in der Küche. Die ist seit Anfang des Jahres Reich von Simon Dienemann. Der gebürtige Hannoveraner kam 2011 nach Berlin und kochte seitdem in „Vau“, im „Restaurant Tim Raue“, im „Tulus Lotrek“ und im „Cell“. Ihm zur Seite steht Betriebsleiterin Bia Zedler, die Erfahrung aus Tim Raues „Colettes“, dem „Adlon“ und dem „Schlosshotel im Grunewald“ mitbringt.

In „Clärchens Ballhaus“ besinnt Dienemann sich zurück auf die Wurzeln. Nicht nur auf seine eigenen, sondern auch auf die des Hauses. So studierte er alte Menükarten und erinnerte sich an seine Lehrjahre in einem Landgasthof. Herausgekommen ist eine bodenständige Gasthausküche im kulinarischen Dreieck zwischen Berlin, Wien und Budapest.

„Hier mit der Brechstange ein Fine-Dining-Konzept reinzudrücken, hätte überhaupt keinen Sinn gemacht“, sagt der 34-Jährige. Die Gäste sollen sich wiedererkennen und Teil des Ganzen werden. Deshalb wurde trotz gesteigerter Qualität in Handwerk und Produkten nicht die Preise erhöht. Das funktioniert zum einen durch die Zusammenarbeit mit dem Cateringunternehmen Berlin Cuisine, zum anderen, indem beispielsweise das Brot selbst gebacken wird.

## Kombination aus Thekensnacks, Hausmannsklassikern und Flammkuchen

Nach dem Essen werden die Besucher per Feedbackkarte um ihre Meinung gebeten. „Es geht nicht um Ego, sondern darum, was den Gästen gefällt“, sagt Dienemann. Für seine erste Speisekarte hat er sich eine Mischung aus Thekensnacks (beispielsweise Rollmops für 1,50 Euro), Hausmannsklassikern (wie Schnitzel für 22 Euro) und einer Auswahl Flammkuchen (beispielsweise mit Birne, grünem Speck und R für 8,50 Euro) entschieden.





Stattlich: die Spreewaldgurke ist von frisch geriebenem Meerrettich gekrönt.

Foto: Reto Klar / FUNKE Foto Services

„Da wo ich herkomme, gab es an der Bar immer eine Auswahl von herzhaften Happen, auch zu später Stunde, wenn die Küche schon zu hatte“, sagt er und serviert eine stattliche Spreewaldgurke, die großzi mit frisch geriebenem Meerrettich bedeckt ist. Das Konzept kennt man in Berlin aus Zille-Zeiten mit dem Hungerturm. Süße und Säure des knackigen Gemüses sind der perfekte Begleiter zum Herrengedeck, eigentlich auch für alle anderen Lebenslagen. Der Meerrettich schießt sofort messerscharf in die Nase u bringt, bei Bedarf, die Lebensgeister zurück.

## Veganes Gulaschkraut und Blutwurst mit Apfel und Röstzwiebeln

Ein echtes Zillegericht ist auch die Ritter Blutwurst aus [Marcus Bensors Manufaktur in Neukölln](#) (18,5 Euro) mit Kartoffelstampf, Apfel und Röstzwiebeln. Nicht besonders fotogen, aber um so überzeugungskräftiger im Geschmack. Eine Besonderheit für noch mehr herbe Würze sind die Linsen al Beilage. Eine nicht minder aromenintensive Alternative ohne Tier ist das vegane Gulaschkraut (17,50 Euro). Dahinter verbirgt sich ein versengter Spitzkohl mit Liebstockel, Salat und Bratkartoffeln. Umrundet wird c fein bitterröstige Gericht von einer fruchtigen, pflanzlichen Beurre blanc mit Gulaschnoten. Zum süßen Abschluss stehen Beeren, Holunder und Milch, Berliner Luft oder Clärchens Apfelschnitte (jeweils 8 Euro Auswahl).





Auch Brunos Maultaschen stehen auf der Speisekarte.

Foto: Reto Klar / FUNKE Foto Services

Restaurantleiterin Bianca Zedler hat dazu eine Getränkekarte mit neun Weinpositionen aus Deutschland und vielen Berliner Bekannten wie Brandstifter, Adler und Mampe zusammengestellt. In Zusammenarbeit mit Weingut Martin Tesch in Langenlonsheim an der Nahe gibt es zwei Clärchens-Hausweine, einen Weißburgunder (0,2 Liter 6 Euro) und einen Spätburgunder (0,2 Liter 7 Euro). Clärchens-Klassiker wie die Nante Knaller (Whisky, Blue Curacao, Sekt) wurden unter Zugabe von Orange, Limette, Minze und Soda sanfter modernisiert. „Unsere Gäste kommen aus allen Teilen der Gesellschaft, deshalb muss das Angebot breit sein“, sagt Zedler.

Nur bei der Qualität werden an der Auguststraße in Zukunft keine Kompromisse mehr gemacht. Ab 2021 soll das Haus, bestenfalls bei laufendem Betrieb, noch einmal grundsanziert. Bei einer ersten Inventur kam im Keller schon eine alte Kegelbahn zum Vorschein. Vielleicht gibt es auch in dieser Hinsicht bald ein Comeback in „Clärchens Ballhaus“.

## Polizeimeldungen

---

Blaulicht-Blog: Suche nach vermisster Person im Teltowkanal

Blaulicht-Blog: Fahrer rast gegen Baum und verbrennt im Pkw

Bankräuber in Flip-Flops vorläufig in der Psychiatrie

Handy von 13-Jährigem entrissen – Polizei bittet um Mithilfe

Blaulicht-Blog: Mehrere Autos in Reinickendorf in Flammen

Zwei Arbeiter stürzen auf Baustelle zehn Meter in die Tiefe

Illegales Autorennen in Mitte - Auto schleudert gegen Baum

Mann bedroht Kinder und löst SEK-Einsatz in Neukölln aus

## Newsticker

---

Corona: Donald Trump verspricht Impfstoff noch 2020

Auswärtiges Amt warnt: Reisewarnung für diese 160 Länder

Corona-Risikogebiete: Wo die Zahlen besonders steigen

Sommerpressekonferenz: Diese Fragen erwarten die Kanzlerin

Kanarische Inseln: Corona-Zahlen steigen – Reisewarnung?

AKTUALISIERT

Corona: Das sind die wichtigsten RKI-Zahlen im Überblick

Neue Corona-Regeln – Die Beschlüsse von Merkel und Co.

Hurrikan „Laura“ wütet in den USA – Mindestens sechs Tote

