

Frankfurter Allgemeine

HERAUSGEGEBEN VON GERALD BRAUNBERGER, JÜRGEN KAUBE, CARSTEN KNOP, BERTHOLD KOHLER

„CLÄRCHENS BALLHAUS“ IN BERLIN

Ein magischer Ort eröffnet neu

VON CELINA PLAG, BERLIN - AKTUALISIERT AM 16.07.2020 - 13:01



Die Angst war groß, dass Clärchens Ballhaus nach der Übernahme durch einen neuen Besitzer seinen Berliner Charme verlieren würde. Nun öffnet der ehemalige Tanzsaal wieder seine Türen. Was auf den Tisch kommt, sieht vielversprechend aus.

Meistens gehen Berliner Immobiliengeschichten so: Ein reicher Investor kommt, kauft eine Kulturinstanz und frisst sie mit Herz und Seele auf. Zum Glück läuft es auch manchmal anders, wie im Falle von „Clärchens Ballhaus“, das 2018 vom neuen Besitzer Yoram Roth erworben wurde – „um es effektiv so zu lassen wie es ist“, sagt Roth. Nach einem kurzen Dornröschenschlaf zwecks nötiger Sanierungspause wurde es jetzt, Corona-bedingt erstmal nur mit Speis und Trank, wiedereröffnet.

Und das ist auch gut so. Denn das Ballhaus ist einer dieser immer weniger werdenden magischen Orte in der Hauptstadt. 1913, also vor über 100 Jahren, öffnete das Ballhaus in der Auguststraße mitten in Berlin-Mitte als Tanzlokal mit Gastronomie seine Pforten. Damals noch als „Bühlers Ballhaus“, betrieben von Fritz und Clara Bühler. Nach dem Tod ihres Gatten übernahm Clara, „das Clärchen“. Das Ballhaus mit einem holzvertäfelten großen Saal und dem berühmten, bis heute im Original erhaltenen stuckverzierten Spiegelsaal im ersten Stock, überlebte den **Zweiten Weltkrieg** und blieb auch zu DDR-Zeiten in Privatbesitz.

Kate, William und Quentin Tarantino

Bis 2003 wurde es von Clara Bühlers Erben betrieben. Mit neuen Besitzern kam neuer Wind: Die zwischenzeitlich verstaubte Institution wurde wieder mit Tanz und Leben gefüllt. Auch

prominente Gäste kamen, etwa Herzogin Kate und **Prinz William**. Einige Filme, darunter Quentin Tarantinos „Inglorious Basterds“, wurden hier gedreht.

Als Yoram Roth die Berliner Perle 2018 erwarb und dann auch noch den Pachtvertrag mit den vorherigen Betreibern zu Ende 2019 nicht verlängerte, war die Sorge groß und die Bürger alarmiert. Für Roth, den gebürtigen Berliner, der selbst viele Nächte in Clärchens Ballhaus gefeiert hat, soll der Ort für Kultur, Tanz und Gastronomie aber eben bewahrt werden. Viel verändert werden darf wegen dreifachem Denkmalschutzes am Gebäude, in dem sogar noch eine letzte Mieterin wohnt – heute 93, selbst mal im Clärchens angestellt – sowieso nicht.



Mehr als 100 Jahre gibt das Tanzlokal schon in Berlin Bild: PR/ Anna Jona Koch

Deshalb ist im großen Saal zur Wiedereröffnung vieles beim Alten geblieben. Die rote Farbe an den Wänden, das silberne Lametta und die weißen Tischdecken sind verschwunden, ansonsten stehen die Wirtshausstische wegen der Corona-Pandemie weit auseinander. Neben Tanzkursen soll hier, nach Corona, auch ein tägliches Programm aus Lesungen, Konzerten und andere Veranstaltungen stattfinden. Bis dahin konzentriert man sich im Clärchens eben auf die Gastronomie. Das ist nämlich für Roth das, wo bislang noch „Luft nach oben“ war.

Kulinarisch zwischen Berlin, Budapest und Wien

Dazu hat er sich das Team aus Betriebsleiterin Bianca Zedler, die vorher unter anderem im Hotel Adlon und bei Tim Raue war, geholt. Als auch Küchenchef Simon Dienemann, zuletzt Sous Chef bei Tim Raue, sowie Maitre im Vau und Tulus Lotrek. Im Clärchens dreht sich ab jetzt kulinarisch alles um moderne Wirtshauskultur, „simples Essen, handwerklich sauber umgesetzt mit guten Produkten“, sagt Dienemann. Kulinarisch alles irgendwo zwischen Berlin, Budapest und Wien.

In den alten Pizzaofen werden heute Flammkuchen geschoben, im Spiegelsaal bald Brunch serviert. Ansonsten stehen auf der Karte zum Beispiel Käseknäuel, Maultaschen und erstaunlich milde „Radieserl“ mit Ziegenquark, havelländer Rapsöl und Brotwürze, an denen man herauschmeckt, wie man mit wenigen Kniffen Tradition und Zeitgeschmack verbinden kann.



Irgendwo zwischen Berlin, Budapest und Wien: Kulinarisch wird es deftig Bild: PR/ Anna Jona Koch

Für viele der Speisen wird mit lokalen Produzenten zusammen gearbeitet. Die Blutwurst etwa kommt von der Neuköllner Blutwurstmanufaktur und wird mit Kartoffelstampf, Apfel, Röstzwiebeln und Linsen serviert, die süßlich-säuerlich angemacht als Beilage fast zu schade sind. Und hinter dem „Gulaschkraut“ verbirgt sich der momentan so populäre Spitzkohl, versengt in einer fruchtig-kräftigen Beurre Blanc.



Investor und Unternehmer Yoram Roth im Spiegelsaal des Ballhaus Bild: Jens Gyarmaty

Dienemann, der nach Jahren in der Spitzengastronomie wieder „Lust auf bodenständiger“ hatte, schwärmt von den kleinen Happen, die es in den traditionellen Wirtshäusern seiner Heimat auch zu später Stunde noch gab. Deshalb stehen im Clärchens auch Rollmops, Bulette und Spreewaldgurke mit feinstgeriebenem Meerrettich auf der Karte – bestens geeignet, wenn man einen „Clärchens“ zu viel hatte. So heißt der hauseigene Drink mit Tequila und Johannisbeere.

Ein baldiger Besuch lohnt sich. 2022 wird das Ballhaus nämlich noch mal für länger andauernde Sanierungsmaßnahmen schließen. „Die letzten 15 Jahre herrschte hier sieben Tage die Woche praktisch rund-um-die-Uhr-Betrieb“, sagt Roth. Das ging auf Kosten der Bausubstanz. „Wenn wir diesen magischen Ort langfristig erhalten wollen, müssen wir da ran.“ Roth traut man zu, dass er das Ballhaus mit Samthandschuhen anfassen wird. Vielleicht auch, weil er selbst ein Stück ziemlich bewegende Berlingeschichte ist.

Seine Familie war vor dem Krieg bereits im Berliner Immobiliengeschäft erfolgreich, dann kamen die Nazis: Enteignung, Flucht mit einem Teil der Familie, der Rest wurde ermordet. 1954 kehrte der Vater zurück. „Das Elternhaus wurde dann im kommunistischen Berlin auch nicht zurück gegeben. In dem Sinne wurden wir zwei Mal von deutschen Systemen enteignet“, sagt Roth, Jahrgang 1968. Seine Mutter wurde übrigens in der Linienstraße, gleich um die Ecke von Clärchens Ballhaus, geboren.



Tische mit Abstand: Auch im Restaurant hält man sich an die Coronaschutzmaßnahmen.
Bild: PR/ Anna Jona Koch

Selbst auch Künstler, konzentriert er sich als Unternehmer speziell auf Kultur, Immobilien und Gastronomie. „Es gab sogar mal Pläne, hier ein Vapiano-Restaurant reinzusetzen“, sagt der Gourmet kopfschüttelnd. Es ist dann zum Glück doch beim Ballhaus geblieben. Einem, in dem hoffentlich bald auch wieder getanzt wird.

MEHR ZUM THEMA



UNTERNEHMER YORAM ROTH

Der Millionär und sein Ballhaus



KOCHEN FÜR ANFÄNGER

„Nudelwasser muss richtig nach Meer schmecken“



INITIATIVE DES WEINBAUVERBANDS

Riesling für Supermarktregale

Quelle: FAZ.NET

[Hier](#) können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben.

WEITERE THEMEN



WALDHOTEL „SONNORA“

Die Eifel ist doch keine Wüste

Clemens Rambichler beweist im „Sonnora“ bravourös, wie gegenwärtig kulinarische Klassik sein kann – während sein Baby in der Wohnung gleich nebenan



GOURMETKÜCHE AUS FÄRÖER

Was das entlegene Sternerestaurant „Koks“ so besonders macht

Mitten im Nordatlantik liegen die Färöer-Inseln. Hier gibt es ein 2-Sterne-Restaurant, das kaum zu erreichen ist. Schafft man es jedoch



UNTERWEGS MIT DEM E-AUTO

Kabellos und mobil gegen lange Ladezeiten

Bei E-Autos nerven lange Ladezeiten, fehlende Stationen und geringe Reichweiten. Neue kabellose und mobile Lösungen ändern das.

schläft. Die Kolumne
Geschmackssache.

hin, erwartet einen eine kulinarische
Reise, die ihresgleichen sucht.



COWSHARING BEI GRUTTO

Eine Kuh für fünfzig Kunden

Von der Weide auf den Teller: Das Unternehmen Grutto bietet Fleisch direkt vom Bauern, das die Kunden bis in den Stall zurückverfolgen können. Geschlachtet wird aber erst dann, wenn kein Stück mehr übrig ist.



MWX FOUNDATION

Meghan und Harry haben Namen für Stiftung gefunden

Nach mehreren Anläufen haben Meghan und Harry nun einen Namen für ihre Stiftung gefunden. Zumindest ist ein Eintrag der früheren Adligen im Londoner Handelsregister aufgetaucht.



MASTER KG

Wie „Jerusalema“ zum Lied des Sommers wurde

„Jerusalema“, der Hit des südafrikanischen Musikers KG Master, bringt Menschen auf der ganzen Welt zum Tanzen – wenn auch auf Abstand.

ÄHNLICHE THEMEN

BERLIN

PRINZ WILLIAM

QUENTIN TARANTINO

ZWEITER WELTKRIEG

ALLE THEMEN

TOPMELDUNGEN

ANGELA MERKEL ZU CORONA

„Das Virus ist eine demokratische Zumutung“

Bei ihrer traditionellen Sommer-Presskonferenz stellt Bundeskanzlerin Angela Merkel sich den Fragen von Journalisten. Zu Beginn nennt sie drei Prioritäten der Regierung für die nächsten Monate.



KOSTEN FÜR DIE GESUNDHEIT



RADIO BREMEN VERKLAGT YOUTUBER



PFLANZLICHES „CHOLESTERIN“?

So gelingt die Flucht aus der teuren Krankenversicherung

Mit steigendem Alter wird die private Krankenversicherung für manche unbezahlbar. Einigen Anbietern gelingt es nicht, die Beiträge stabil zu halten. Der Weg zurück in die gesetzliche ist schwierig – aber machbar.

Was darf ein Kritiker im Bild zitieren?

Ein Medienjournalist, der auf Youtube publiziert, nimmt sich einen Film von Radio Bremen vor. Der Sender verklagt ihn, mit Verweis auf das Urheberrecht. Wird die Kritik so ausgehebelt?

Der Kollateralschaden für Vegetarier

Pflanzliche Fette sind nicht nur harmlos: Wenn die zuständige Pumpe im Körper streikt, schaden sie offenbar fast wie Tierfette den Gefäßen.

NEWSLETTER

IMMER AUF DEM LAUFENDEN

Sie haben Post!

Abonnieren Sie unsere FAZ.NET-Newsletter und wir liefern die wichtigsten Nachrichten direkt in Ihre Mailbox.

ABONNIEREN

VERLAGSANGEBOT

Karrierechancen entdecken



Kaufmännischer Geschäftsführer (m/w/d)
TÜV Technische Überwachung
Hessen GmbH

Abteilungsleiter_in (w/m/d)
Verträge, Kosten, Termine
Stadt Frankfurt am Main

Buchhalter (m/w/d)
FRANKFURTER
ALLGEMEINE ZEITUNG
GmbH

Mitarbeiter (m/w/d) für telefonische Kundenbetreuung und Sponsorengewinnung
Robin Hood Tierheimservice

Frankfurter Allgemeine
STELLENMARKT

Zum Stellenmarkt

SERVICES

Abo-Service	Best Ager	FAZ.NET als Startseite	Apps	Finanz-Services	Tarifrechner	Newsletter	Immobilien-Markt
Routenplaner	Stellenmarkt	Spiele	Gutscheine	Veranstaltungen	Whatsapp & Co.	TV-Programm	Wetter