

Textarchiv

GENUSS

Feinkost wie in London oder New York

Berliner Delikatessenzläden (20): Splendid

Antonia Schulemann

Es gibt Importe, die keine Waren sind, sondern Konzepte. Das hängt mit der gestiegenen Bedeutung von Präsentation zusammen. Inzwischen ist die Ästhetik fast genauso wichtig wie das Produkt, welches sie anpreist. Splendid ist nicht nur ein Laden für ausgewählte Feinkost, sondern selbst ein Erlebnisraum, der wirkt, als stamme er aus London oder New York. Die neobarocke Fassade des ehemaligen Hotels Splendid bildet dazu einen schicken, beziehungsreichen Kontrast.

Tatsächlich stand das Gourmetparadies "Dean & DeLuca" in Manhattan Pate, als Klaus Reiher und Andreas Poulakidas ihr Geschäft neben dem Kulturkaufhaus planten. Es wurde ein weißer Raum mit hellem Marmorboden, auf dem mehrere Vitrinen, Regale und Präsentationsflächen Platz finden. Im Zusammenspiel der Elemente ergibt sich so eine Lounge für Feinschmecker.

Richtig metropolitan geht es aber erst zu, wenn die Mittagszeit beginnt und alle Stehtische besetzt sind. Die Geschäftsführer sorgen für Tempo, damit die Beschäftigten der umliegenden Büros (und so mancher Tourist) nach Leberkäse, Maultaschen, Quiche und Braten, jeweils mit üppigen Salat-Arrangements, rechtzeitig wieder am Schreibtisch sitzen.

Lisa's leckere Marmeladen

Von seiner Ausbildung als Opernsänger hat Reiher die Fähigkeit behalten, die richtigen Töne zu treffen - auch bei Lebensmitteln. Süßigkeiten, Getränke, Olivenöle, Konserven, Pasta und Reformkost sind mit Geschick ausgewählt. Ihre Zurschaustellung inspiriert jedoch mehr dazu, sie als Geschenkartikel zu betrachten. Das gilt zuvorderst für den Sugar-Babe-Riesling von Anthonys Garage Winery im Rheingau. Sein rosa Pin-Up-Etikett eignet sich jedenfalls als Party-Mitbringsel. Erfreulich ebenfalls Lisa's leckere Marmeladen aus Zehlendorf, die noch den Flair des Hausgemachten verbreiten. Wie eine persönliche Passion der Inhaber wirkt der Robinie-Löwenzahnhonig aus Bredereiche bei Fürstenberg, der unter dem Splendid-Label vertrieben wird. Dass ausgerechnet ein Wildschwein das Wappen für verfeinerte Kulturprodukte ziert, wirkt widersinnig. Im Falle des Honigs kommt jedoch eine unverfälschte Natur zum Ausdruck. Ein toller Blüten-Duft entströmt dem Glas und die cremige Konsistenz erinnert im Aroma dezent an Akazienhonig.

Die Berliner Küsse dagegen kommen in ihrem Sixpack aus transparentem Plastik sehr städtisch daher. Hinter einem echten Couverture-Überzug, der mehr ist als das übliche Alibi, befindet sich ein sahniger Schaum, der sich herrlich mit der Zunge gegen den Gaumen drücken lässt. Zunächst ebenso interessant wirken die Kokosstangen. Sie entpuppen sich dann aber schnell als Bounty für Erwachsene, das man sich in einer besseren Qualität wünscht. Perfekt in Qualität und Verpackung hingegen sind die Seasons Teas der Berlinerin Maru Winnacker. Ob es der mit Jasminblüten bedampfte chinesische weiße Tee namens Jasmine Silver Tips ist oder der leicht spinatig schmeckende japanische Halbschattentee Gyokuro Asahi: Immer gehört Seasons Tee zur Spitze in seiner Kategorie.

Splendid Delikatessen, Dorotheenstraße 37, Mitte, Tel. 92 12 72 47, geöffnet: Mo-Fr 9.30-20 Uhr, Sa 11.30-18 Uhr.
www.splendid-delikatessen.de

Foto : Klaus Reiher in seinem Feinkost-Geschäft

IMPRESSUM KONTAKT AGB MEDIADATEN

