LADEN-HÜTER

Ob Maultaschen, Marzipan oder Mint-Pralinen – diese sechs Berliner betreiben ihr Handwerk mit Leidenschaft. Kulinarische Erfolgsgeschichten jenseits des Supermarkts

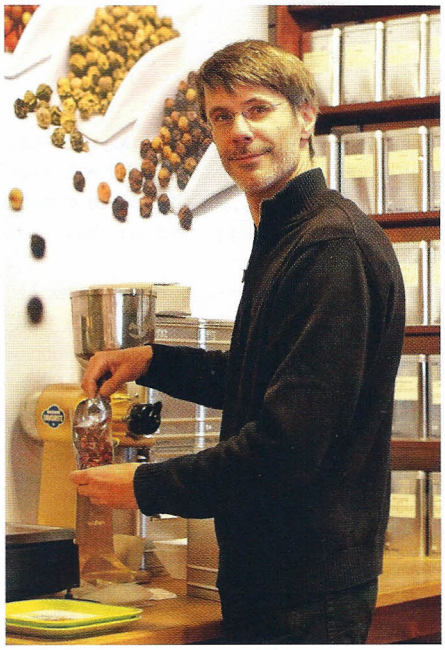
Fotos Gerd Metzner

DAS SÜSSE LEBEN

Schokolade, Pralinen und Kakao sind die Leidenschaft von Ingrid Lang. Diese gibt sie in ihrem Laden an ihre Kunden weiter

Keine zwei Minuten dauert es, da fühlt man sich im Süßen Leben so, als wäre man bei Ingrid Lang im Wohnzimmer gelandet, zu Besuch bei einer guten Freundin. Das liegt zwar auch an Langs sympathischem Wesen, aber vor allem daran, dass man sofort merkt: Alles hier wurde mit viel Liebe ausgesucht – und nach eigenen Vorlieben. Ob erlesene Pralinen, Sekt mit Blattgold oder coole Berliner Backmischungen mit Namen wie „Hasenheide" oder „Nollendorfplatz": „Ich verkaufe nur das, was ich selbst gerne esse", sagt Ingrid Lang – und man glaubt es ihr sofort. „Noch einen Schokokuss? Den hab ich extra von einem kleinen Lieferanten aus Bremen", lockt sie und platziert das verführerische kleine Kunstwerk griffbereit auf dem Tresen, der wie die gesamte Einrichtung im 50er-Jahre-Stil gehalten ist. Zusammen mit einer Freundin eröffnete die 58-jährige Bäckerstochter aus Hessen, die noch von ihrem Großvater zur Konditorin ausgebildet wurde, vor zwölf Jahren Das süße Leben. Der Laden selbst blickt auf eine lange Tradition zurück, mehr als 50 Jahre wurde hier bereits Konfekt angeboten, als Ingrid Lang ihn übernahm. Die Kunden sind so loyal wie die Besitzerin selbst – die deshalb auch Fragen nach ihren berühmtesten Abnehmern empört zurückweist. Stimme es, will ein Kunde wissen, dass der Bundespräsident, der früher hier im Viertel wohnte, angeblich noch höchstpersönlich für eine Pralinenmischung vorbeischaue? „Dazu sage ich nichts", antwortet Ingrid Lang streng. Ganz wie eine treue Freundin eben. *Johanna Rüdiger*

Das süße Leben Salzburger Straße 7, Schöneberg, Tel. 74 76 05 00, www.das-suesse-leben.de



POT AND PEPPER

Michael Stümpert herrscht über mehr als 240 verschiedene Würzmittel

Eigentlich weiß man genau, was man kaufen will: grobkörnige Chili-Flocken, so scharf wie möglich. Doch Michael Stümpert schüttelt den Kopf: „Nein, kommt nicht infrage", sagt er bestimmt, dreht sich um und geht zu einem hohen Regal mit riesigen Gewürzdosen. Dort wählt er zwischen zwölf verschiedenen Chili-Essenzen, bis er die richtige gefunden hat. „Vertrau mir, das passt besser zu dir als Gewürz-Einsteiger, es hat eine viel fruchtigere Note", sagt der 46-Jährige und wiegt 30 Gramm ab, die er in einer kleinen Plastiktüte verstaut.
Aber nicht nur wegen der detaillierten Beratung ist Pot & Pepper längst eine Institution: Berlins einziger Gewürzfachhandel bietet seit fast zehn Jahren mehr als 240 verschiedene Würzmittel. Darunter so exotische Gewächse wie etwa die südamerikanische Tonkabohne, die nach Vanille riecht und etwa für Crème brulée verwendet wird. Oder hawaiianisches Black-Lava-Salz, das pechschwarz in einer Schale funkelt und einen knusprigen Meersalzgeschmack liefert. Doch eigentlich geht es Stümpert gar nicht um Exotik, sondern um Qualität: „Den Leuten den Unterschied zwischen diesem Supermarkt-Mist und echten Gewürzen zu erklären, ist mein missionarisches Werk", sagt er. „Riechst du die ätherischen Öle, das Aroma, die erdige Schärfe?", fragt er und hält Kunden frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer unter die Nase. Tatsächlich, ein ganz anderes Sinneserlebnis als der normale Discounter-Pfeffer, der oft zu schnell angebaut wird und deshalb porös und sehr leicht ist. Da kauft man auch gerne mal, was der Experte empfiehlt – oder eher schon befiehlt. *Johanna Rüdiger*

Pot & Pepper Kieler Straße 9, Steglitz, Tel. 81 82 79 83, www.potandpepper.de