

FRAUEN an den Herd!

Küche ist eigentlich Frauensache. Doch in Berlins Spitzengastronomie gibt das zarte Geschlecht noch immer äußerst selten den guten Ton an

Freitags ist in der Küche der „Peking-Ente“ Frauentag. Dann produziert Mengling Tang mit ihrer Mutter hunderte Dim-Sum-Teigtaschen, eine kantonesische Spezialität. Seit 2008 ist die 35-jährige Mengling Chefin des Restaurants, das ihre Eltern mehr als zehn Jahre lang betrieben. Unlängst hat sie dem Lokal eine neue Inneneinrichtung verpasst, klar und sachlich, mit viel naturfarbenem Holz. Auch die Karte hat sie radikal geändert. „Unsere Küche war zu beliebig, wie bei vielen China-Restaurants“, sagt die dunkelhaarige Frau. Heute kommen die Gäste von weither um die gedämpften Dim Sum mit Reis-Essig zu genießen, oder die spektakuläre, klein geschnittene Qualle mit Kohl, Koriander und Knoblauch, und natürlich die Peking-Ente.

Größte Schwierigkeit auf dem Weg als Chefin war ihre familiäre Situation. Die Eltern erwarteten Gehorsam und keine eigenen Ideen. Fünfzehn Jahre lang hat die Köchin neben der Schule und Informatikstudium immer in der Gastronomie der Eltern geholfen. Als es Mengling zu eng und zu viel wurde, ergriff sie die Chance im nur einen Häuserblock entfernten „China Club“ im Hotel Adlon. Nach kurzer Zeit erkannte sie, was im elterlichen Restaurant geändert werden musste und war selbstbewusst genug, Vater und Mutter die Stirn zu bieten. „Es hat sich geholt“, sagt sie.

Nein, das hätte sich Sonja Frühsammer nicht vorstellen können, als sie 1990 eine Ausbildung als Köchin in der Kantine der Siemenstochter Kraftwerkunion in der Moabitert Huttenstraße begann, dass sie 2008 „Aufsteigerin des Jahres“ bei den Berliner Meisterköchen werden würde. „Diese



Sonja Frühsammer (li.) ist die zurzeit erfolgreichste Köchin Berlins. Im vorigen Jahr wurde sie zur „Aufsteigerin des Jahres“ gewählt. Mengling Tang (o.) betreibt eines der besten China-Restaurants der Stadt, die „Peking-Ente“

FOTOS: GLANZE/ROHM

Auszeichnung geht an das ganze Team, in der Küche, im Service, und an meinen Mann“, sagt sie bescheiden. „Frauen legen eher Wert auf Zusammenarbeit als Männer“, findet Sonja Frühsammer, die mit Ehemann Peter – Mitte der achtziger Jahre der jüngste Sterneoch Berlins – das Gourmetrestaurant „Frühsmammers“ in einer Grunewaldvilla betreibt. Den Geschlechterkampf in der Küche hält sie für beendet. Was zähle, sei Teamarbeit. An ihren überwiegend männlichen Kollegen schätzt sie, „dass die gerade heraus sind. Wenn etwas in der Zusammenarbeit nicht klappt, kommt es sofort aufs Tablett. Bei Frauen gibt es da schon mal Zickelacken“.

Ihr Tag beginnt früh. Morgens bringt Sonja Frühsammer ihre Kinder aus erster Ehe „in die Spur“. Abends verlässt sie, wenn möglich, nach dem Hauptgang die Küche. Trotzdem hat sie oft das Gefühl, „das Familienleben kommt zu kurz“. Kulinarisch hält sie die Molekular-Küche von Ferran Adrià „für das kulinarisch augenblicklich aufregendste“. Ein bisschen inspiriert davon wurde sie bei ihrer neuen Kreation Kalbsbäckchen mit Blumenkohl-Espuma. „Was für mich zählt, ist ein Produkt auf dem Teller zu haben, das der Gast klar identifizieren kann.“ Etwa ein vorzügliches Hechtfilet mit Ragout von Weinbergschnecken und Estragon. Gekocht wird auch zuhause, beide Kinder „haben eine Menge Spaß daran“. Der 14-jährige Sohn interessiert sich sogar für den Koch-Beruf. Die 12-jährige Schwester hingegen sagte ihrer Mutter, nachdem sie festgestellt hat, wie beschwerlich dieser Beruf ist, im Brustton der Überzeugung: „Köchin werde ich bestimmt nicht!“

Berlins beste Locations auf einen Blick

Ob Firmenevents, Messen, Tagung oder Hochzeiten – die locationportale GmbH präsentiert ab sofort die besten Berliner Locations gemeinsam auf einer Website. Dort finden Interessenten kostenlos Veranstaltungsräume und -flächen für jeden Anlass und in jeder Größenordnung. Allein 2008 fanden 2,8 Millionen Veranstaltungen an 6200 Locations in Deutschland statt, die meisten davon in Berlin.

Wer in der Hauptstadt einen Veranstaltungsort braucht, der kann jetzt unter www.berlin-locations.info entweder nach Größe gestaffelt – von 15 über 100 bis zu über 1000 Personen – oder thematisch suchen. Außerdem sind Dienstleister rund um das Thema Veranstaltungen und Events auf der Seite in Kategorien wie zum Beispiel Event-Ausstattung, Veranstaltungstechnik und Catering dargestellt. **BM**

IN & OUT

Urlaubsplanung In der kommenden Woche beginnt in Berlin die ITB. Wissen Sie schon, wohin die Sommerreise geht?

Nachbarschaftshilfe Nicht alles in Haus und Garten schafft man allein – und gemeinsam macht es auch mehr Spaß

Längschlifer Jetzt nicht unnötig lange Zeit im Bett verbringen. Raus an die frische Luft und die Akkus mit Licht aufladen

Bleichgesichter Trotz noch wechselhaften Wetters gibt es genügend Gelegenheiten für einen gesunden Teint

Hier werden Sie (meist) von Frauen bekocht

Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt, Charlottenstr. 56 in Mitte, ☎ 202 95 40, Geöffnet: täglich, 11–3 Uhr, www.laggenr-gruppe.com

Peking-Ente Voßstraße 1 in Mitte, ☎ 229 45 23; Geöffnet: täglich 12–14.30 und 18–24 Uhr, www.peking-ente.de

Trattoria Paparazzi Husemannstraße 35 in Prenzlauer Berg, ☎ 440 73 33, tgl., 18–1 Uhr, Küche bis 23.30 Uhr.

Frühsmammers Flinsberger Platz 8, in Wilmsdorf, ☎ 89 73 86 28, Di.–Sbd., 12–14.30 und 19–P., www.fruehsammers-restaurant.de

Carmens Restaurant Bahnhofstraße 9 in Eichwalde, ☎ 675 84 23, Mi.–Fr., ab 19 Uhr; Sbd., 12–14 und ab 19 Uhr; So., 12–14 Uhr; ab Mai ab 18 Uhr.

Sarah Wiener Drei Restaurants in Berlin, www.sarahwiener.de