

## ARCHE-PASSAGIER



„Stürmen sie aber auch von allen Seiten heran, die Nürnberger und Kulmbacher Biere, eine Hochburg des Berliner Bieres haben sie bisher nicht zu stürzen vermocht: die des Berliner Weißbieres!“, heißt es stolz in einem 1895 erschienenen Berlin-Buch.

Doch schon 15 Jahre später scheint das Schicksal des mit Hilfe von Milchsäurebakterien und speziellen Hefen gebrauten und in Flaschengärung gereiften Bieres besiegelt. „Das einstige Nationalgetränk der Berliner ist im Betrieb der besseren Restaurants völlig ausgeschlossen“, konstatiert ein Reiseführer aus der Zeit um 1910.

Und wiederum 15 Jahre später notiert der Wiener Feinschmecker Eugen Szatmari, offenbar leicht angewidert: „Eine Weiße ist ein Glas saures Bier mit Kohlensäurezusatz.“

Die Weißbierbrauereien schließen nach und nach, die letzte Berliner Weiße nach traditioneller Herstellung wird vermutlich 1984 gebraut. Was bleibt, ist eine industrielle Variante, hergestellt in der Kindl Brauerei.

Nun probieren sich einige Craftbrauer an einer Renaissance des Kultgetränks. Unterstützung kommt von Slow Food. Der Verein hat das Sauerbier im Oktober 2014 in seine Arche des Geschmacks aufgenommen. Motto: Trinken, was man retten will.

## STANDORT-WECHSEL

Geschafft! Stephan Mahnecke und Thorsten Geitel (Foto von links), die Geschäftsführer des Eventausstatters Party Rent Berlin, haben allen Grund zum Jubeln. Am 25. März präsentierte das Unternehmen nach 14-monatiger Bauzeit sein neues Domizil in Berlin-Niederschönhausen. Die Party-Rent-Kunden finden hier jetzt einen 650 Quadratmeter großen Showroom und eine flexible, mietbare Küche. „Es geht uns darum, dass Veranstalter oder Eventplaner die Ausstattung nicht nur aus einem Online- oder



Printkatalog kennen, sondern sie auch selbst einmal erlebt haben, Bestuhlungsvarianten durchspielen, Tischformate testen und Table-Top-Ideen besprechen können“, so Stephan Mahnecke. Und Thorsten Geitel fügt hinzu: „Damit wollen wir sowohl Firmen als auch Agenturen ansprechen, die gemeinsam mit ihren Kunden nicht mehr nur auf dem Papier planen wollen.“

Was der Showroom für die Raumplaner, ist die flexible Mietküche für die Caterer. „Das Attribut ‚flexibel‘ beschreibt, dass wir in der Lage sind, die Räume so zu bestücken, wie unsere Kunden es wünschen“, erläutert Mahnecke das Konzept. Mit beiden Angeboten erweitert Party Rent Berlin seine Serviceofferte erheblich.

[www.partyrent.com](http://www.partyrent.com)

## COLEDAMPF`S-PARTY



Spätzlepressen gab es bei coledampf`s am Kollwitzplatz schon, bevor die Schwaben kamen und Burgerpressen, als der Fleischklops noch nicht in aller Munde war.

Der Haushaltswarenladen ist eine Institution. Kein Händler dieser Branche in Berlin hat ein derart breites Angebot und kaum einer eine so kompetente Beratung. Deshalb ist bei coledampf`s auch nicht das teuerste Küchenwerkzeug gerade gut genug, sondern das praktischste. Und das seit 15 Jahren.

Diesen halbrunden Geburtstag feiert die Mannschaft am 30. Mai 2015, wie üblich mit viel kulinarischer Prominenz.

[www.colecomp.de](http://www.colecomp.de)

