

# Berlins alla caféer

TEXT: INGRID CARLSSON

En av mina favoritsysselsättningar är att botanisera bland alla Berlins caféer. Dels älskar jag smarriga bakverk, och dels är det oerhört tillfredsställande att sitta och glo på folk. Kombinationen är helt enkelt något jag gärna ägnar tid åt, ibland i sällskap av goda vänner, men lika ofta ensam med min skrivbok. Däremot finns det en mängd udda tyska kakor och sötsaker som jag inte begriper mig på. Jag menar, *Mohnkuchen*?! Vem kom på att blanda ner vallmofrön i kaksmeten? Men tyskarna älskar det.

...

Jag tar gärna seden dit jag kommer och ser inget mervärde i att hålla fast vid det typiskt svenska. Det är i princip ingenting i matväg som jag saknar från Sverige. Inte ens den berömda Kalles kaviar-tuben, och knäckebröd går att köpa i affärerna. På kakfronten finns både likheter och skillnader med våra svenska bakverk.

Prinsesstårta eller tårtor överhuvudtaget är inte lika vanligt här. Visst kan man köpa tårtor, men de ser annorlunda ut. Exempelvis har jag sett väldigt få gräddtårtor. För att återgå till prinsesstårtan så kan du alltid hitta den på IKEA, men jag föredrar de maffigare marsipantårtorna av hög tysk kvalitet.

## Marsipan av toppkvalitet

Ingen kan göra marsipan som tyskarna. Som den "marsipanofil" jag är trivs jag som fisken i vattnet bland *Mozart*- och *Marzipantorten*. Den förra är liksom Mozartkulorna fyllda med marsipan gjord på pistagenötter, och nougat. Den andra kan vara mer fritt bakad med antingen hasselnötter eller valnötter. Om det inte är en Lübecker Marzipantorte förstås.

I Lübeck ligger det anrika Niederegger-konditoriet. Här har man tillverkat marsipangodis, marsipanpraliner, marsipankakor och marsipantårtor sedan 1806. År 1930 byggdes den första marsipanfabriken och företaget lever och mår än idag. Men vi skulle inte prata om Lübeck, utan Berlin. Och temat var kakor...

## Ett urval caféer

Ett omtalat café som kan stoltsera med ett brett utbud av kakor, pajer och tårtor är **Anna Blume** i Prenzlauer Berg. Jag tycker också det är ett imponerande ställe, men tyvärr är det

på tok för populärt. Den som vill bruncha på helgen kan förvänta sig köer och en stimmig miljö. Stället har dock en hög mysfaktor, men stirra dig inte blind på kända cafénamn. Övriga väntar i varje gathörn.

Den som vill äta svenskt fikabröd kan faktiskt röra sig längre ner längs Kollwitzstrasse till **Café Stockholm**. Något jag rekommenderar under februari månad. Deras hembakta semlor är himmelskt goda (okej, *det* är något svenskt som jag saknar). Det finns minst ett till svenskt café i Berlin, **Okay Café** i Neukölln, men där har jag ännu inte varit.

På tal om Neukölln. Jag är en stor kattälskare och på Thomasstrasse 53 ligger **Pee Pees Katzencafé**. Där kan du träffa Pelle och Caruso för lite kattmys och gott fika. Kanske inget för allergiker, men onekligen en skön idé. Katterna ser ut att må gott, och ägaren Andrea Kollmorgen verkar vara en seriös kvinna som sätter katternas välbefinnande främst. Jag följer dem på Facebook, men har ännu inte fikat där.

När det gäller caféer finns så otroligt många, både kedjor och enskilda ställen. **Milch & Zucker** har flera caféer runt om i staden, likaså **Goodies**. Goodies är det veganska livsmedelsföretaget **Veganz** caféer. De har nyttiga smörgåsar, lättare rätter, kakor och smoothies med mera. Dock inte bara veganskt bör sägas. Jag beställde en gång en latte utan att förtydliga mitt val av mjölk, så då blev det komjölk. Inte mandeldito, som jag hade tänkt mig. Det är oklart om köttälskare kan uppskatta stället, men det är ju sällan kakor är annat än vegetariska...

## Café Franz-Karl

Eftersom jag bor i Friedrichshain har jag koll på trevliga fik i min närhet. **KuchenRausch** på Simon-Dach-Strasse är fint och de har eget bageri. **Frau Honig** är mitt gamla stamlokal, med det godaste *Banana Bread* du kan tänka dig. **Kaffee Raum** på Hufelandstrasse är också ett fantastiskt kakställe, men jag undrar om inte **Franz-Karl** på andra sidan gatan är snäppet bättre.

Franz-Karl är ett österrikiskt café och konditori. Stället ser inte speciellt intressant ut, men bakverken är inte av denna världen. En favorit som jag fått sedan jag först kom till Berlin är *Sachertorte*. Det är en chokladstinn lyxig kaka/tårta med chokladglasyr och aprikosfyllning. Kombinationen gör att chokladsmaken inte blir för tung. Aprikosyllens friskhet lyfter den istället till nya höjder. Jag trodde den bästa Sachertorte fanns att köpa på **Kaisersaal** i Sony Center, eller på **Café im Zeughaus** på Unter den Linden. Nix, Franz-Karl kan sina saker! Den kakan glömmar jag aldrig.

Jag har även provsmakat andra österrikiska kakor och läckerheter. *Apfelstrudeln* smälter i munnen och minifruktpajerna är underbara. Att sedan skölja ned härligheterna med en

*Verlängerter Kaffee* är toppen. I vanliga fall säger tyskarna ofta *Americano*. I båda fallen innebär det kaffe gjort på espressoshots, men med mera vatten. Priserna på Franz-Karl är förvånande överkomliga, men det är ett populärt café. Många köper med sig fika hem eller beställer för privata fester och liknande.

## Trist tyskt fikabröd och glutenfritt

Det är svårt att avrunda när jag skriver om ett favoritämne som fika, men jag tänkte sluta där jag började. Mohnkuchen. Den kan du hoppa över. En dallrig och slibbig kaka med marsankräm och de där märkliga vallmofröna. Smakar ingenting. Min erfarenhet är också att undvika de billiga kedjekonditorierna om du vill fika bröd av kvalitet. De har en förkärlek för gigantiska kakor och sedan kleta glasyr på allting. Sockerchock är bara förnamnet. Nä, satsa på kvalitet när du fikar.

För mjölkallergiker och laktosintoleranta finns det vettiga alternativ, inte minst på Goodies, men för glutenallergikerna ser det tyvärr mörkt ut. Glutenfritt verkar inte vara "en grej" i Berlin än. Mycket sällan finns glutenfria alternativ, men med lite tur går det att hitta Almondys mandeltårta, eller kanske dajmtårtan, på närmsta matvaruaffär. Men deppa inte ihop. Berlin har världens godaste glass. Det får dock bli ett annat blogginlägg...