

BERLIN

»Babka & Krantz« im Haus der Wannsee-Konferenz



Haus der Wannsee-Konferenz

Foto: GHWK

Die jüdische Meisterkonditorei begrüßt ab dem 3. Dezember seine Gäste

🕒 19.11.2024 14:25 Uhr

Eine Babka ist ein paar Zentimeter lang, kann herzhaft oder süß sein und kommt eigentlich aus Osteuropa. Ein Krantz wiederum ist rund, süß und in Israel und der nahöstlichen Küche zu Hause. »Wer ist Babka, und wer ist Krantz?«, das werden Marcin D. Liera-Elkin und sein Mann, Konditormeister Shahar Elkin, oft gefragt, denn ihr Café heißt genau so: »Babka & Krantz«.

Der Meisterbetrieb, der seit November 2022 in Friedenau zu Hause ist, wird ab dem 3. Dezember seine Gäste in dem neu eröffneten Seminarhaus der Gedenkstätte Haus der Wannsee-Konferenz begrüßen. Das hat das GHWK am Dienstagmorgen mitgeteilt.



Die drei vom Café (v.l.): Konditormeister Shahar Elkin, Rotem Elkin und Marcin D. Liera-Elkin im »Babka & Krantz«

Foto: Gregor Matthias Zielke

Das Deutsche Brotinstitut bewertet die Backwaren mit »sehr gut«.

»Wir fühlen uns geehrt, das neue Café und die Verpflegung im Rahmen von Caterings zu übernehmen. Babka & Krantz wurde 2022 als erster jüdischer Meisterbetrieb in der 750-jährigen Geschichte der Berliner Bäcker-Innung gegründet«, sagt Konditormeister Shahar Elkin.

LESEN SIE AUCH



Auf ein Kiezgebäck

Konditormeister Shahar Elkin und sein Mann Marcin haben sich mit dem eigenen Café einen Traum erfüllt

2024 sei für die Konditoren ein spannendes Jahr gewesen: »Unsere Brote und Backwaren wurden in der Süddeutschen Zeitung, im rbb und in der ARD vorgestellt und nun auch vom renommierten Deutschen Brotinstitut mehrfach mit »sehr gut« ausgezeichnet, das österreichische Falstaff Magazin hat uns unter die TOP 10 Handwerksbäckereien Berlins gewählt«, betont Elkin. Auch die Jüdische Allgemeine war zu Gast im Café in Friedenau.

Das Gebäude, in dem das Café eröffnet wird, war seit 1992 die Cafeteria für Seminargruppen der Gedenk- und Bildungsstätte. Es entstand 1914/15 als

Gewächshaus der Villa. In den vergangenen Monaten wurde die Küche umfassend renoviert.

Ein Ort, um den Ausstellungsbesuch sacken zu lassen.

»Wir freuen uns, dass wir mit Babka & Krantz einen Partner gewinnen konnten, der mit seinem handwerklichen Können überzeugt und unser Haus noch weiter dem Publikum öffnet«, sagt Deborah Hartmann, Direktorin der Gedenk- und Bildungsstätte. Immer wieder fragten Besucherinnen und Besucher »nach der Möglichkeit, in Ruhe einen Kaffee trinken, ein Stück Kuchen oder etwas Warmes essen zu können, auch, um ihren Ausstellungsbesuch gedanklich sacken zu lassen. Es ist gut, dass wir nun diese Möglichkeit bieten können«, sagt Hartmann.

Shahar Elkin kommt aus Haifa, war Mitarbeiter der israelischen Botschaft in Berlin und beschloss vor ein paar Jahren, ein Handwerk zu lernen. Dabei hatte er immer die Backrezepte seiner jemenitischen Großmutter im Kopf. Er absolvierte ein kurzes Praktikum bei einem Meisterbäcker und konnte gleich dort bleiben, um seine Ausbildung zu machen. Hinzu kamen zahlreiche Fortbildungen.

»Unsere Kundinnen und Kunden lieben den jemenitischen Kaffee mit Gewürzen, nach dem Rezept meiner Großmutter Tamar – schmeckt nach Weihnachten«, sagt Elkin. Jede Babka, jeder Krantz, jedes Rogelach und jeder handgerollte Bagel, der in langsamer Teigführung aus Brandenburger Bio-Mehlen hergestellt wird, sei ein Stück jüdischer Geschichte. »Aber wir können auch Stollen! Und mit unseren Produkten möchten wir anknüpfen an die jüdischen Geschichten, Kulturen und Widerstandsfähigkeit. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit und die gemeinsamen Gespräche.« ja



BERLIN

Spendenkampagne für House of One startet

Unter dem Dach des House of One sollen künftig eine Kirche, eine Synagoge und eine Moschee Platz finden

von Bettina Gabbe, Jens Büttner

🕒 25.11.2024



GEMEINDEN

Blick auf ein besonderes Jahr

Die Ratsversammlung des Zentralrats der Juden tagte in München. Für große Begeisterung im Saal sorgte die Rede des Bayerischen Ministerpräsidenten Markus Söder
von Katrin Richter

🕒 24.11.2024



GASTRO

Wie bei Muttern

Das Flair der 1920er-Jahre trifft auf die Moderne. In Clärchens Ballhaus hat das Restaurant Luna D'Oro eröffnet. Es gibt Tatar-Igel, Spreewald-Gurken und Broiler

von Alicia Rust

🕒 24.11.2024