

# Wenn, dann RICHTIG

Die Geschichte des Umbaus des Cafés Reichert in Berlin als Beispiel für zielführende Konsequenz

Dieser Laden in der Berliner Schlossstraße gefiel Cindy und Tobias Menge auf Anhieb, als sie 2003 größere Räumlichkeiten für ihre Konditorei suchten. Sicher, acht Jahre zuvor waren die beiden jungen 21-jährigen Konditoren glücklich über die ehemalige kleine Bäckerei in Berlin-Moabit, wo sie mit großem Enthusiasmus in die Selbstständigkeit starteten. Aber Erfolg schafft Nöte, in ihrem Fall Platznöte in der Produktionsstätte. Und so kam es ihnen gerade Recht, dass die renommierte Berliner Konditorei „Confiserie Reichert“ das Café mit großen Produktionsräumen in der Steglitzer Schlossstraße schließen wollte.

Die damals 29-jährigen übernahmen es mit „Mann und Maus“. Die 1-A-Lage konnte indes nicht darüber hinwegtäuschen, dass das Café innen ziemlich dunkel und – für den Geschmack junger Leute – piefig und antiquiert daherkam. Tobias Menge kann noch heute die Räume so plastisch beschreiben, dass man die Enge, Dunkelheit und den Plüsch fast körperlich spürt während die Augen im gleichen Moment voller Bewunderung das helle, moderne und doch sehr gemütliche Café scannen. Hier wurde ganze Arbeit geleistet, ein kleines Wunder vollbracht.

## Düster und überaltert

Doch zurück ins Jahr 2004. Für Menges stand von Beginn an fest, dass sie den seit 1882 guten und bekannten Namen des

Berliner Konditormeisters Reichert für ihre Konditorei & Confiserie beibehalten und somit eine Berliner Legende erhalten würden – nicht aber die von der Zeit überholte Optik des Cafés, dass aus zwei separaten, von außen nicht einsehbaren Räumen bestand. Der quer im Raum stehende wuchtige Verkaufstresen und die dunkle plüschige Einrichtung saugten geradezu alles Licht auf. Was das überwiegend ältere Publikum nicht störte, es liebte seine düstere „gute Stube“.

## Verbesserung in kleinen Schritten

Tobias und Cindy wussten, dass sie mit der Verwirklichung vom Café ihrer Träume sehr behutsam umgehen mussten,

denn schließlich wollten und durften sie die bislang treue Kundschaft nicht verlieren. Der erste Schritt war deshalb nur ein Schrittlchen: Menges drehten den Tresen ein Stückchen, so dass etwas mehr Licht ins Innere drang. Was nicht wirklich ein Durchbruch war. Junge Leute, die die ebenso jungen Konditoren gern gesehen hätten, mieden das Café wegen der Optik und des betagten Publikums. Allerdings machte Menge die Beobachtung, dass Jüngere, die von Oma zum Kaffeekränzchen ins Reichert „geschleppt“ oder sich hierher verirrt hatten, manchmal sogar freiwillig wiederkamen. Aber eine Zukunft auf Zufälle aufbauen wollten Cindy und Tobias nicht, also musste sich im Café



Erfolgreich entstaubt und entrümpelt: Die Confiserie Reichert ist nach dem Umbau ein Ort mit einer modernen offenen Atmosphäre.

Fotos: Diehl

