



**Rubrik: Zusammenarbeit**

**Ausgabe 4 - 2019**

## **Kaliningrad in Berlin**

**Nur rund 550 km Luftlinie sind es von Kaliningrad bis Berlin, die einem jedoch manchmal wie ein Vielfaches vorkommen, schon wegen der umständlichen Anreise.**

Aber auch sonst ist die Hauptstadt der gleichnamigen russischen Exklave Kaliningrad präserter in der deutschen Hauptstadt, als man es auf den ersten Blick vermuten könnte.

Da ist zunächst die vielbeachtete Teilnahme Kaliningrads an den großen Messen Berlins wie der Grünen Woche und der Internationalen Tourismusbörse. Auch das traditionsreiche Haus der Russischen Wissenschaft und Kultur in der Berliner Friedrichstraße pflegt seit langem einen engen Kontakt zur 450.000-Einwohner-Stadt, im Besonderen zum Kaliningrader Gebietsmuseum für Geschichte und Kunst, das sich regelmäßig auf diversen Ausstellungen präsentiert, wie zum Beispiel unlängst bei einer Fotoausstellung über die russisch-orthodoxen Kirchen im Gebiet.

Ein Publikumsmagnet sind auch immer wieder Diashows über das alte Ostpreußen und dessen Gegenwart, die der Berliner Roland Marske zusammen mit anderen Themenshows nach entsprechenden Reisen regelmäßig im gesamten Bundesgebiet zeigt. Zur Vorführung „Ostpreußen – eine Reise von Danzig über Masuren und Königsberg zur Kurischen Nehrung“ kamen unlängst an die 250 Zuschauer in den Berliner Südosten.

Ein Bonbon im wahrsten Sinne des Wortes ist jedoch das Geschäft „Wald Königsberger Marzipan“ in Berlin-Charlottenburg. Paul Wald war Ende der 1930er Jahre aus seiner ostpreußischen Heimat nach Berlin gezogen und errang mit seiner Handwerkskunst sowohl hier als auch auf internationalen Wettbewerben zahlreiche Preise.

1947 ließ sich der Konditormeister zusammen mit seiner Frau Irmgard in der Pestalozzistraße nieder, wo das Geschäft bis heute existiert. Mittlerweile hütet Ralf Bentlin gemeinsam mit seinem Sohn Zino das seit 100 Jahren in Familienbesitz befindliche Rezept des Königsberger Marzipans wie einen Schatz und produziert jedes einzelne Stück der Süßigkeit, die ursprünglich ohne einen Schokoladenüberzug daherkommt und ihr typisches Aussehen durch die Prozedur des „Abflämmens“ erhält, in Handarbeit, mit einem speziellen Rosenwasser aus dem Iran und ohne Konservierungsstoffe.

Wöchentlich schauen auch viele internationale Touristen vorbei, seit der Laden als Geheimtipp in Reiseführern gehandelt wird. Deshalb fällt es den Bentlins schwer, sich ein paar Tage freizunehmen, um in die alte Heimat der (Ur-)Großeltern zu fahren. Aber diesen Sommer soll es soweit sein. Wer weiß, vielleicht kann man sich dann auch mit Marzipanfans in Kaliningrad treffen, die den Wert dieser historischen Marke für die Stadt erkannt haben und sie gern wiederbeleben möchten (siehe z. B. KE 12/2018).

Alexanda Jelitte

© Königsberger Express