

still holds a special place in people's hearts. Come December, even those who ordinarily favour sleek, minimalist interior design are to be found digging out the manger and hanging straw stars and baubles on the tree. It's important to recognise these rituals and their emotional significance. At the same time we aim to adapt these traditions to a modern society through our attractive design concept.

**What does that mean precisely?**

This year, for example, we have gone with a fairy-tale theme. It's a traditional motif that people around the world love, especially given the recent success of Hollywood remakes of fairy tale movies. Images of Hänsel and Gretel or Little Red Riding Hood are a familiar sight at traditional Christmas markets. But at KaDeWe, we've decided to take a completely different approach to the topic. Little Red Riding Hood is now a little more grown-up and seductive in a red designer dress.

**Where can people see these fairy-tale motifs?**

Part of our design concept is that the theme can be seen throughout the whole store. From the shop windows to the great hall and in all the different departments. The Christmas decorations are no mean feat, and I still get stage fright every time we start the preparations.

**Do the decorations get more elaborate every year?**

In the last few years, Berlin has regained its reputation as a popular shopping destination, both at home and abroad. It's for this reason that our customers compare us with stores like Printemps, Harrod's, or Saks Fifth Avenue in New York. We have set the bar accordingly high in the store and try to be a little better every year.

**The number of expensive brands at KaDeWe has been on the rise, Hermès for instance recently opened a store on the ground floor. Is the traditional department store turning into a luxury mall?**

Of course, we do feature high-quality brands that can be described as luxury brands. However, with our decorations and unique product worlds, especially those in the foyer, the KaDeWe is an attraction for all sorts of shoppers. Here, high-quality brands are accessible to all and there's more of an incentive to treat yourself to an exclusive piece – as opposed to in a designer boutique with a doorman at the entrance.

mit ganz bestimmten Gefühlen verbunden. Selbst Menschen, die sich das ganze Jahr über mit modernstem Design umgeben, kramen im Dezember eine Krippe aus dem Schrank oder hängen Strosterne und Kugeln an den Baum. Diese Rituale und die damit verbundenen Emotionen müssen wir aufgreifen. Zugleich wollen wir eine zeitgemäße Umsetzung dieser Tradition durch ein ansprechendes Design-Konzept.

**Was heißt das konkret?**

Dieses Jahr haben wir uns zum Beispiel für das Thema Märchen entschieden. Das ist ein traditionelles Motiv, das aber auch weltweit gefragt ist, seitdem Hollywood mit Remakes von Märchenfilmen Erfolg hat. Bilder von Hänsel und Gretel oder Rotkäppchen kennt man von traditionellen Weihnachtsmärkten. Aber im KaDeWe präsentieren wir dieses Thema etwas anders. Da ist Rotkäppchen dann eine verführerische Frau im roten Designer-Kleid.

**Wo sieht man diese Märchen-Motive?**

Zum Konzept gehört, dass sich das Thema durch das ganze Haus zieht. Von den Schaufenstern über die große Halle bis in alle Abteilungen. Die Weihnachtsdekoration ist ein großer Kraftakt, und ich habe jedes Mal wieder Lampenfieber.

**Wird die Inszenierung jedes Jahr aufwändiger?**

Berlin ist in den vergangenen Jahren wieder zu einer Einkaufsmetropole geworden, auch international. Daher vergleichen uns die Kunden mit Häusern wie Printemps, Harrod's oder Saks Fifth Avenue in New York. Entsprechend hoch ist auch der Anspruch in unserem Haus. Wir versuchen, jedes Jahr noch etwas besser zu werden.

**Die Anzahl exklusiver Marken im KaDeWe steigt, zuletzt hat Hermès einen Store im Erdgeschoss eröffnet. Machen Sie aus dem traditionsreichen Kaufhaus eine Luxus-Mall?**

Wir versammeln sehr hochwertige Marken, die man als Luxusmarken bezeichnen kann. Durch unsere Inszenierungen, das Schaffen von Produktwelten, vor allem in unserem Foyer, ist das KaDeWe für die unterschiedlichsten Menschen ein Anziehungspunkt. Die hochwertigen Marken werden bei uns erlebbar für alle. Denn die Schwelle, sich ein exklusives Stück zu gönnen, ist bei uns niedriger als bei einem Monolabel-Store mit Türsteher.

# Cynthia Barcomi

**Over the past two decades, Cynthia Barcomi has made quite a name for herself in Berlin with her handmade cakes and cookies. Here she reveals her favourite places in the city she calls home**

Cynthia Barcomi ist stadtbekannt für ihre selbstgemachten Kuchen und Kekse. Seit fast zwei Jahrzehnten versüßt die Amerikanerin Berlin. Folgen Sie ihr, wenn sie durch ihre Wahlheimat streift

TEXT: EMMA MARTELL

A self-styled Ambassador for American culture in Berlin, Cynthia Barcomi has been keeping international relations sweet for nearly two decades. With her handmade cakes and pastries, in-house roasted coffee and gourmet savoury snacks, she proves there is much more to American cuisine than spray on cheese, Dunkin' Donuts and McDonald's.

Berlin is often described as an 'eternally unfinished' city. Restaurants, galleries and bars appear and disappear at such a rate that the travel guides have a hard time keeping up. This dynamism is all part of the city's charm but for entrepreneurs, becoming a permanent fixture here means a lot of hard work. With not one but two successful businesses, Cynthia Barcomi makes it look like a piece of cake.

It all began on an autumnal day in 1994 when the residents of Bergmannstraße in Kreuzberg awoke to the smell of freshly baked NY cheesecake, cho-

She is so much like the messenger of American cuisine in Berlin: Since almost two decades Cynthia Barcomi has been keeping international relations sweet for nearly two decades. With her handmade cakes and pastries, in-house roasted coffee and gourmet savoury snacks, she proves there is much more to American cuisine than spray on cheese, Dunkin' Donuts and McDonald's. Berlin is often described as an 'eternally unfinished' city. Restaurants, galleries and bars appear and disappear at such a rate that the travel guides have a hard time keeping up. This dynamism is all part of the city's charm but for entrepreneurs, becoming a permanent fixture here means a lot of hard work. With not one but two successful businesses, Cynthia Barcomi makes it look like a piece of cake. It all began on an autumnal day in 1994 when the residents of Bergmannstraße in Kreuzberg awoke to the smell of freshly baked NY cheesecake, cho-

Photo: Sascha Funke



▲ BARCOMI'S DELI  
SOPHIE-GIPS-HÖFE, 2. HOF, SOPHIENSTR. 21, MITTE  
T 030 28598363  
BARCOMI'S CAFÉ & KAFFEERÖSTEREI  
BERGMANNSTR. 21, KREUZBERG  
T 030 6948138



▲ QUARTIER 206  
(DEPARTMENTSTORE &  
CABINET)  
FRIEDRICHSTRASSE 71  
MITTE  
T 030 20946500



▲ GAYLE TUFTS  
„LET IT SHOW“  
TIPI AM KANZLERAMT  
26 NOV 2011 - 15 JAN 2012  
T 030 39066550

colate brownies and apple pie wafting into their apartments. Most managed to regain composure long enough to change out of their pyjamas before making their way downstairs in search of its source. Barcomi's café and coffee roasting house has remained a firm favourite ever since, and not just amongst Berliners. With glowing reviews in *The New York Times* and *The Guardian*, Barcomi's has also attracted the attention of the international community.

By 1997 a second store, Barcomi's Deli, was needed in order to keep up with demand. Tucked away in a picturesque courtyard in Mitte known as the Sophie-Gips-Höfe, it's the ideal place to relax and unwind. In addition to the trademark cakes and pastries on offer in the café, the deli also caters to the savoury palette. If you've never tried a Reuben sandwich before then now's your chance!

Berlin&I caught up with Cynthia Barcomi to find out what she gets up to in Berlin when she's not writing recipes, appearing on television, running her businesses or looking after her four children. It takes a lot to tempt Cynthia out of her own kitchen but one place which succeeds in doing so on a regular basis is the **Fischer Fritz** restaurant in The Regent. She describes the food there as "absolutely beautiful", praising the fresh ingredients, subtle use of herbs and creativity of the head chef Christian Lohse. She also highly recommends **Grill Royal** on Friedrichstraße for its "fun" atmosphere and

Gips-Höfen in Mitte. Neben dem berühmten New York Cheesecake gibt es Chocolate Brownies und Apple-pie, aber auch herzhaftes Bagels, Sandwiches und Salate. Wenn Sie noch nie ein Reuben Sandwich probiert haben - sehr empfehlenswert! Zwischen dem Sandwich-Kauen hat Berlin&I Cynthia Barcomi befragt, was sie so macht, wenn sie nicht gerade erfolgreiche Rezeptbücher schreibt, im Fernsehen auftritt, sich um ihren Laden kümmert oder Zeit mit ihren vier Kindern bringt.

Es braucht viel, um Cynthia aus ihrer eigenen Küche zu locken, doch dem **Fischer Fritz** Restaurant im The Regent (Charlottenstr. 49, Mitte) gelingt es regelmäßig. Der Grund: Das Essen dort sei „wunderschön“, Barcomi lobt die frischen Zutaten, den dezenten Einsatz von Kräutern und die Kreativität von Küchenchef Christian Lohse. Darüber hinaus empfiehlt sie das **Grill Royal** in der Friedrichstraße (Nr. 105 B, Mitte), wegen der „spaßigen“ Atmosphäre und dem stilvollen Interieur. Der Blick auf die Spree ist auch nicht zu verachten.

Wenn Barcomi raus in die Natur geht, dann besonders gerne zur **Tempelhofer Freiheit**. Der ehemalige Flughafen ist einer der Lieblingsplätze der Barcomi-Familie. Was sie dort liebt, ist die die endlos groß erscheinende Grünfläche, das Nebeneinander von Frisbeespielern, Rollschuhfahrern, Yogis und Powerwalkern.

Soll der Tag ein bisschen ruhiger sein, fährt die Familie zum **Schlachtensee** raus, nach Zehlendorf im

stylish interior, not to mention the view of the Spree. When it comes to the great outdoors, the airport-turned-park in **Tempelhof** is one of the Barcomi family's favourite places. With its acres upon acres of open green space, the park is home to almost every kind of recreational sport imaginable, from Frisbee to rollerskating, yoga to power walking. But for a slightly less energetic day out they head to **Schlachtensee**, a lake located in Zehlendorf to the South East of the city.

This year Cynthia will be looking to close friend and fellow American **Gayle Tufts** to get her into the festive spirit. Gayle will be taking to the stage at the end of November with "Let it Show", a mixture of comedy, glamour and Christmas songs.

Cynthia loves to shop in Berlin, especially in Mitte's trendy designer boutiques, such as **A.P.C.** (Mulackstraße 35), **Quartier 206** (Friedrichstraße 71) and **Acne Studio** (Münzstraße 23). As luck would have it, the Barcomi Deli is just a few minutes away so why not treat yourself? That slice of pecan and walnut pie will taste all the better when you've had to work for it.

Südosten der Stadt. In den Sommermonaten kann man sich auf dem See in einem der Ruderboote rumtreiben lassen oder ins Wasser springen. Im Winter macht es Spaß, die Enten zu füttern.

Apropos Winter. Cynthia liebt Weihnachten. In diesem Jahr wird sie sich nicht nur auf Lebkuchen und Glühwein verlassen müssen, um in festliche Stimmung zu kommen. Ihr enge Freundin und Landsmännin **Gayle Tufts** zieht es ab Ende November wieder auf die Bühne mit ihrer Show „Let It Show“, eine Mischung aus Komödie, Glamour und Weihnachtsliedern. Cynthia wird auf jeden Fall dabei sein.

Und sie wird, wie jedes Jahr, ausgiebig shoppen gehen. Cynthia liebt die Berliner Läden. Normalerweise macht sie sich auf zu den trendigen Designer-Boutiquen in Mitte, zum Beispiel **A.P.C.** (Mulackstr. 35), **Quartier 206** oder **Acne Studio** (Münzstr. 23). Was für ein Zufall! Ganz in der Nähe ist auch das Barcomi Deli zu finden. Cynthia freut sich sicher, wenn Sie sich hier ein Stückchen Walnusskuchen schmecken lassen. Und Sie haben sich das Küchlein nach dem anstrengenden Einkaufsbummel allemal verdient.

staatsballett berlin

DU WIRST GANZ UND GAR BEWEGT

# Schwanensee

BALLET IN ZWEI AKTEN  
Musik von **Peter I. Tschaikowsky**  
Choreographie von **Patrice Bart** nach **Petipa und Iwanow**

Mit **Solisten und Corps de ballet** des **Staatsballetts Berlin**  
Orchester der **Deutschen Oper Berlin**

6 | 9 | 16 | 25 | 28 DEZEMBER 2011 | 1 | 2 | 8 | 12 | 20 | 25 JANUAR 2012

DEUTSCHE OPER BERLIN

www.staatsballett-berlin.de | Karten 20 60 92 630

Photo: Sascha Funke / © DSQ206 / Fabian Maerz