

NETZWERK CULINARIA

Kulinaristen erfahren Berliner Gastro-Trends

Fit in die Pedale und fit für Trends – unter diesem Motto veranstaltete das Netzwerk Culinaria vom 15. bis zum 17. Mai 2013 eine Entdeckungsreise durch die spannendsten gastronomischen Locations Berlins. Als Fortbewegungsmittel diente dabei das Fahrrad. (Von Asim Loncaric)

Wer in Berlin vorankommen möchte und das Auto nutzt, kann mit langen Wartezeiten im täglichen Berufsverkehrschaos rechnen. Als Alternative bieten sich Bus und S-Bahn an. Sie sind zwar mittlerweile wieder zuverlässig unterwegs, aber an einem heißen Tag mehr Plackerei als Genuss. Hier hatte das Netzwerk Culinaria, eine Vereinigung verschiedener namhafter Unternehmen der Zulieferindustrie, vor einigen Jahren eine geniale Idee. Berlin wird mit seinen gastronomischen Locations und Trends einfach mit dem Rad erfahren – im wahren Sinne des Wortes. Gerade die Hauptstadt verblüfft durch ihr breitgefächertes und in der Kreativität einmaliges gastronomisches Angebot. Nirgendwo sonst in Deutschland gibt es eine dermaßen hohe Dichte an Restaurants, Cafés und GV-Betrieben, die Impulse setzen und für so manchen Caterer durchaus als Inspirationsquelle gesehen werden können. Das war auch die Motivation der gut 30 Teilnehmer aus den verschiedenen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung, wobei die Mensaleiter verschiedener Studen-



Gruppenbild auf dem Gendarmenmarkt: Rund 30 Teilnehmer „erfahren“ mit dem Rad Berlins Gastro-Highlights. Fotos: Loncaric

misches Angebot unter anderem mit dem Restaurant „Berlin“ unter Küchenchef Peter Mantel. Wer hier gleich im Anschluss aufs Fahrrad wollte, musste sich aber noch einen Tag gedulden, den nun war Busfahren angesagt. Nicht in den gelben BVG-Bussen, sondern in elegantem Schwarz mit goldenem Schriftzug: dem Gourmet-Liner. Dabei handelt es sich um einen Luxus-Bus, der sowohl mobiles

Tag 2: Vom Bio-Caterer zum Vietnam-Baguette

Am nächsten Tag war es dann soweit. Die Drahtesel standen bereit und die erste Location lag gleich am Start im Industriepark Adlershof. Hier hat der Bio-Caterer Jouis Nour seine Zentrale mit spektakulärer Showküche für Firmenevents und Kochschulungen. Unter dem Motto „Genieß dich gesund“ hat

sich die Studierenden über den Gesundheitsgehalt der Speisen informieren. Ein weiterer Schwerpunkt sei das Thema Nachhaltigkeit. Ein Mehrwegbecherkonzept soll dabei helfen, den Müll deutlich zu reduzieren.

Gastronomische Entdeckungen konnten danach die Teilnehmer im Szenestadtteil Prenzlauer Berg machen. Den Startschuss machte dort das Konzept „Zeit für Brot“. „Unsere Kunden können bei uns Brotkultur nicht nur schmecken, sie können sie sehen, hören, riechen und anfassen. Unsere Bäckerei ist transparent und wer möchte, kann dem Bäckermeister bei seiner Arbeit über die Schulter schauen“, so Geschäftsführer Dirk Steiger. Ein Café mit Blick in die Bäckerei sowie ein Backshop mit Brot und Kuchen sind das Markenzeichen des in Frankfurt/Main und Berlin etablierten Konzepts.

Das Nola's am Weinberg unter Geschäftsführer Stefan Schneck beeindruckte mit einer konsequent umgesetzten Schweizer Küche, die ganzjährig funktioniert und der es gelungen ist, das anspruchsvolle Berliner Szenepublikum anzulocken. Ein Umsatzbringer ist dabei das Terrassengeschäft, das ganzjährig funktioniert.

Sympathisch und kreativ will das CöCö Banh Mi Deli das Snack- und Take-away-Geschäft umkrempeln.



Mensaleiterin Sonja Engelhardt präsentierte die Mensa Oberschönevide des Studentenwerks Berlin.

Bei größeren Veranstaltungen greift er auf einen Pool an „Leihköchen“ zurück. Trotz Mini-Küche und teilweise problematischen Platzverhältnissen geht sein Konzept regelmäßig auf.

Über einen größeren Pool an Köchen verfügt sicherlich die PACE Paparazzi Catering & Event GmbH, eine 100%ige Tochter des Axel-Springer-Verlags. Das Cateringunternehmen gehört zu den innovativsten Playern im GV-Markt und setzt regelmäßig Benchmarks. Am Standort Berlin sind drei Gastro-Konzepte unter einem Dach vereint: das Paparazzi-Betriebsrestau-

nehmer am Brandenburger Tor vorbei zu Berlins wohl zurzeit größtem städtebaulichem Projekt: dem Umbau des Gebietes rund um den Bahnhof Zoo. Bereits fertiggestellt ist dort das mondäne Fünf-Sterne-Hotel Waldorf Astoria. Das Restaurant Les Solistes vom Team des Drei-Sterne-Kochs Pierre Gagnaire bietet Spitzenküche im eleganten Rahmen. Aber auch das legendäre Romanische Café, das in den 20er Jahren Berühmtheit erlangte und Treffpunkt bekannter Literaten und Künstler darstellte, präsentiert sich jetzt an neuem Standort. Drei Tage Berlin, ein gutes Dut-



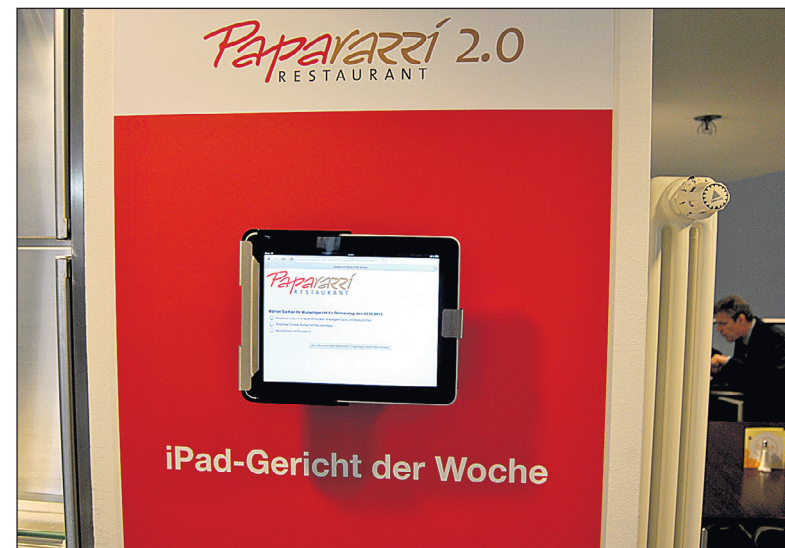
Mehrere unterschiedliche Verpflegungsangebote hat die PACE Paparazzi Catering & Event GmbH, eine 100%ige Tochter des Axel-Springer-Verlags.

tenwerke klar in der Mehrzahl waren. Passend dazu hat sich das in Berlin ansässige Deutsche Studentenwerk sozusagen als Trendscout zur Verfügung gestellt.

Tag 1: Mit dem Gourmetbus zu Clärchen

Ausgangspunkt der Teilnehmer war das Ramada Hotel in der unmittelbaren Nähe zum Alexanderplatz. Nicht ohne Hintergrund hatten sich die Veranstalter unter der Leitung von Thomas Hertach gerade dieses Haus ausgewählt. Das Ramada und das benachbarte zugehörige Budgethotel H2 bieten sowohl unterschiedliche Kategorien als auch ein vielfältiges gastro-

Restaurant als auch eine einmalige VIP-Eventlocation ist. Geschäftsführer Benjamin Thompson erklärte den Teilnehmer das besondere Konzept des Genuss-Busses, dessen Küche gut ein Drittel einnimmt. Das gesamte Interieur des Busses ist im Stil eines vornehmen Restaurants gehalten. Zielgruppe sind vor allem Unternehmen, die den VIP-Liner für Veranstaltungen mit integrierter Stadtführung nutzen. Auf eine solche begab sich auch der Bus und brachte die Teilnehmer zu einer ganz besonderen Location: Clärchens Ballhaus. Das Tanzlokal ist eines der letzten erhaltenen Ballhäuser in Berlin und dient heute als Restaurant und Szenetreff.



Mit dem iPad können Axel-Springer-Mitarbeiter ihr Lieblingsgericht für die Folgewoche wählen.

sich das Unternehmen auf verschiedene Geschäftszweige aufstellt. Neben der klassischen Mitarbeitergastronomie mit 160 Sitzplätzen und zwischen 300 und 400 Essen täglich, produziert das Unternehmen Convenience auf Kühlkost-Basis für Bio-Supermärkte und ist einer der namhaftesten Event-Caterer Berlins. „Wir haben eine der größten Bio-Küchen in Berlin-Brandenburg“, erklärte Geschäftsführer Norman Schmidt. Ein geringer Convenience- sowie ein hoher Frischegrad und der Fokus auf regionale Produkte sind dabei das Markenzeichen von Jouis Nour. Nach einer kurzen Fahrtstrecke stand schon der nächste GV-Betrieb auf der Agenda: die Mensa Oberschönevide des Studentenwerks Berlin. Direkt an der Spree gelegen und mit einer aufsehenerregenden Strandbar ausgestattet, ist die Mensa nach dem Totalumbau 2009 eine der modernsten Einrichtungen des Berliner Studentenwerks. Unter der Leitung von Sonja Engelhardt werden rund 4.000 Gäste mit Essen und Kaffeespezialitäten versorgt. „Täglich steht den Studenten ein veganes Gericht zur Verfügung“, erläuterte Kommunikationsreferentin Doris Senf. Anhand eines Ampelsystems können

Gerade die vietnamesischen Baguettes hinterließen dabei einen nachhaltigen Eindruck auf die Teilnehmer. „Wieso nicht einmal einen asiatischen Snack anbieten?“, fragte sich so mancher Verpflegungsleiter nach der Besichtigung des kleinen Delis.

Einen würdigen Abschluss des Abends gab es dann im Restaurant Tauro auf dem Pfefferberg. Eine Genusswelt auf 1.600 m² bietet dort auf drei Ebenen vier unterschiedliche Konzepte: ein Delikatessengeschäft, das spanisches Restaurant Iberico Tauro, die Steak-Gastronomie Tauro Angus sowie eine Cock-

Tag 3: Vom Solo-Koch zum Luxus-Hotel

Trotz fast 30 Kilometern Fahrtstrecke am Vortag klagte am letzten Tag der Radtour kaum ein Radler über Muskelkater. Ganz im Gegenteil: Mit Spannung wurde den nächsten Höhepunkten entgegengesehnt. Einen exklusiven Einblick in die Britische Botschaft bot Küchenchef Robert Burgmeier. Allein (ohne Küchenteam!) ist er für die Verpflegung des Botschafters sowie für Events an zwei britischen Botschaftsstandorten verantwortlich.



Der Leiter des Netzwerks Culinaria, Thomas Hertach, war zusammen mit dem Deutschen Studentenwerk für den Ablauf der Wissens- und Geschmackstour verantwortlich.

rant, die Zwischenverpflegungslösung Deli News sowie die spektakuläre Mittelbar mit anspruchsvollen Getränke-spezialitäten für Business-Meetings. Kaum ein Eigenregie-Betrieb setzt dabei so konsequent auf den Bereich IT- und Neue Medien wie PACE. Gäste können das iPad-Gericht der Woche wählen, im Testversuch mit dem Handy bezahlen oder in einem eigenen Online-Shop Waren bestellen.

Beeindruckt von diesem Highlight der Tour ging es dann für die Teil-

zenden gastronomischer Besonderheiten, über 50 km Radstrecke – die restlos ausgebuchte kulinarische Trend-Tour wird den Mitfahrern sicher nachhaltig im Gedächtnis bleiben. Statt trockenem Seminarstoff bot sie Inspiration, Sightseeing, Genuss und natürlich auch ein wenig sportliche Betätigung in einer einmaligen Kombination. Wer Interesse daran hat, der sollte sich bereits die Tour im nächsten Jahr vormerken. Die Plätze sind heiß begehrt.



Geschäftsführer Norman Schmidt und F&B-Manager Maik Karge (v.l.) setzen bei Jouis Nour auf Nachhaltigkeit und Regionalität.

DIE GASTRONOMISCHEN HIGHLIGHTS DER TOUR

Ramada Hotel am Alexanderplatz (www.ramada.de/Berlin)
Gourmet-Liner-Restaurantbus (www.gourmet-liner.de)
Clärchens Ballhaus (www.ballhaus.de)
Jouis Nour (jouis-nour.com)
Mensa Oberschönevide (www.studentenwerk-berlin.de)
Zeit für Brot (www.zeitfuerbrot.com)
Nola's am Weinberg (www.nola.de)
Cô Cô Bánh Mì Deli (www.co-co.net)
Britische Botschaft (ukingermany.fco.gov.uk/de)
PACE Paparazzi Catering & Event (pace-berlin.de)
Waldorf Astoria Berlin (www.waldorfastoriaberlin.com)