

MESSEN & EVENTS

15 Top-Gastgeber öffneten Türen



Die Culinaristen zu Besuch im Bundestag ? hier auf der Fraktionsebene mit Blick in den Plenarsaal / Foto: Netzwerk Culinaria

Von Deluxe-Imbissbude über Sterneküche im Seniorenheim bis hin zur Gastronomie im Bundestag: 35 Branchenfachleute konnten auf der Berliner Biking Tour mit Netzwerk Culinaria exklusiv hinter die Kulissen schauen und ausgiebig mit Kollegen der besuchten Betriebe fachsimpeln.

Die Eckdaten: 30 Grad im Schatten, 60 Kilometer auf dem Sattel, drei kürzlich prämierte Gastro-Start-ups, zwei Konzepte von Sterneköchen ? und ein strahlender Tourchef: Denn Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, hatte mit der Location-Auswahl mal wieder eine gute Spürnase bewiesen. Mit Unterstützung des Deutschen Studentenwerks (DSW) bot die erneut restlos ausverkaufte Tour einen Mix quer durch alle Konzepte, Zielgruppen und Preisklassen. Interessant zu sehen: Starre Grenzen zwischen den Segmenten, das war einmal ? es fließt.

Ein Beispiel dafür der Stopp in Kreuzberg bei den Goldies, kürzlich ausgezeichnet als innovativstes Gastrokonzept 2018. Gourmetgastronomie geht hier auf in einer ?Pommesbude?. Die beiden Inhaber kommen aus einer der besten Sterneküchen des Landes, dem Aqua in Wolfsburg, und widmen sich hier in Berlin nun ihrer Leidenschaft: Pommes als Hauptgericht, richtig gut, nach ausgefeilter Produktionsweise, zweimal frittiert in definierten Ölen und bei ausgetüftelten Temperaturen. Als solche schon ein geschmackliches Highlight, ?besser als in Belgien?, so ein Teilnehmer. In die Toppings legen dann die beiden Berliner ihre Kreativität: Chili Cheese, Ente Peking, Roastbeef oder auch mal Trüffel ? alles mit hausgemachten Saucen, auch der Ketchup. Hier geht kaum einer ohne Selfie oder Foodporn

raus.

Eine andere, besondere Art von Crossover in der Seniorenresidenz Tertianum in der hier von Sternekoch Tim Raue betriebenen Brasserie Colette: Steve Karlsch, Kulinarischer Direktor, präsentierte den Besuchern das Konzept des für externe Gäste geöffneten Restaurants. Das einzige, was an der Seniorenkarte an Seniorenstandard erinnert, ist die Größe: DIN A3. Alles andere fällt unter die Rubrik große Klasse. Senioren können hier à-la-carte fünf Gänge aus deutsch-französischer Küche auswählen, erhalten zudem ausgesuchte kulinarische Services der Extraklasse, etwa Weinverkostungen.

Ein weiteres jüngst prämiertes Konzept, das die Gastrobiker ansteuerten: Good Bank, das erste weltweit gegründete Farm-to-Table-Restaurant. Drei Salatsorten wachsen in stylish beleuchteten, hohen Vitrinen an der Wand, je nach Gastaufkommen wird die Leiter angestellt und frisch gepflückt, direkt in die Salat Bowl. Ein Konzept, wie Gründerin Ema Paulin berichtete, das nun auch in andere Städte gebracht werden soll ? sie sind auf Flächensuche.

Weitere Highlights: etwa das Restaurant Herz & Niere, in dem mit viel Leidenschaft nach dem nose-to-tail-Konzept produziert wird, das Dave B Taste Five von Sodexo, ein innovativer Mix aus Streetfood und Markthalle, nicht nur ideal für Mitarbeiter der umliegenden Betriebe, spannende Einblicke in die von Feinkost Käfer betriebene Bundestagskantine, der Besuch im Michelin Stern-Restaurant Nobelhart & Schmutzig bei Billy Wagner (Credo: Brutal lokal) sowie der Besuch beim Bundespräsidentenkoch Jan-Göran Barth in Schloss Bellevue. Last but not least: Wow-Effekte rief bei Teilnehmern aus der First Class-Gastronomie der Besuch der Mensa Oberschöneweide mit Strandbar an der Spree und stylischer Coffeebar hervor: ?Hohes Preis-Leistungsverhältnis in hochwertigem Ambiente ? das hätten wir in einer Mensa so nicht erwartet!?

Die Tour wurde auch in diesem Jahr unterstützt von den Netzwerk-Partnern Deutsches Studentenwerk, Meiko, Hupfer, MKN, Cool Compact, Melitta Professional und Nestlé Professional.

Next stop Hamburg

Und wer sich schon jetzt vormerken lassen möchte für die kommende Trendtour per Bike, dann wieder in Hamburg, mit neuer Route und neuen Locations: