



Nicht zu übersehen: Der Namenszug in Leuchtschrift über dem Restauranteingang

Fotos: Restaurant

► Berlin

„Wir zeigen unser Können“

BERLIN. Die Resonanz auf den Bib Gourmand war toll, wie Andre Sawahn vom Restaurant Jungbluth berichtet. Vor allem beim Portal Tripadvisor sei die Post abgegangen, aber auch unabhängig davon habe es zahlreiche Gäste-Anfragen von außerhalb gegeben. Über Nacht wurde das Lokal in Steglitz über Berlin hinaus bekannt: „Wir haben uns irre gefreut über dieses Prädikat, so etwas hat uns noch gefehlt“, sagen die Macher.

Mit dem Bib Gourmand zeichnet der Michelin Restaurants aus, die „mit einer guten, häufig regional geprägten Küche mit einem besonders günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis kulinarische Genüsse auch für kleinere Budgets ermöglicht.“ Diese Restaurants zeigen laut Michelin insbesondere den aktuellen Trend der Gastronomie zu einer gewünschten entspannten, gemütlichen Atmosphäre. Mit anderen Worten: anspruchsvoll, aber ohne Sterne-Drama.

Für Andre Sawahn und seinen Geschäftspartner Felix Leisegang ist das Jungbluth das erste eigene Restaurant, gestartet haben sie es am 10. Februar 2013. Beide sind Köche und beide waren Azubis bei dem inzwischen doppelt Sterne-gekrönten Ehepaar Sonja und Peter Frühsammer in Frühsammers Restaurant. Ein Kennzeichen ihrer eigenen Küche ist, wie Sawahn sagt, die Gemüseorientierung. Bei den winterlichen Gerichten sind das beispiels-

Selbstständigkeit Andre Sawahn und Felix Leisegang haben ihren Traum vom eigenen Restaurant wahrgemacht. Der Bib Gourmand bestätigt sie.



Immer für eine Überraschung gut: Andre Sawahn (links) und Felix Leisegang, die Chefs vom Restaurant Jungbluth in Berlin

weise Rosenkohl, Steckrüben, Rote Beete, Blumenkohl, Wirsing, Sellerie, Topinambur oder Pastinaken, die zu Havelzander, Linumer Kalbshaxe oder Saalower Kräuterschwein gereicht werden. „Die Stars beim Publikum sind die Gemüsesorten aus der Region wie Teltower Rübchen, Schwarzwurzeln und Gatower Kugeln“, so die Köche. Insbesondere die Schwarzwurzeln, die derzeit eine kulinarische Renaissance erleben, hätten bei den Gästen große Begeisterung hervorgerufen. Das 3-Gänge-Menü im Jungbluth kostet

30 Euro, Hauptgänge zwischen 18 und 24 Euro. Das 10-köpfige Team bemüht sich tolle Produkte auf den Teller des 40-Plätze-Restaurants zu bringen. Die Zutaten beziehen Sawahn und Leisegang von Havelland Express, Rungis und regionalen Erzeugern, das Bier von Radeberger.

Beide haben aber auch erkannt, dass der Wareneinsatz nicht alles ist. Mindestens genauso wichtig, so ihre Erfahrung, sei Kontinuität, das Halten von Qualität auf hohem Niveau. Nur auf dieser Basis könne man Gerichte vari-

ieren, Neues ausprobieren. Und was nach Ansicht der beiden vor allem zählt: die Leidenschaft, für das, was man tut. „Der Gast will spüren, die haben sich Gedanken gemacht, die wollen mir eine Freude machen und dazu gehört auch der Überraschungseffekt“, sagen sie. Ein quasi selbstverständliche Voraussetzung für eine gelungene Küche ist für beide eine perfekte Beherrschung des Handwerks: „Wir zeigen unser Können auch dadurch, dass wir Fisch nicht übergaren, und das das Fleisch saftig ist“, so Sawahn und Leisegang.

Lernprozess und wichtige Erfahrung nach knapp zwei Jahren, in denen es anfänglich auch Turbulenzen und herbe Kritik gab: „Unbedingt auf die Stammgäste hören!“, sagen beide unisono. Inzwischen kennen sie viele Gäste persönlich, nehmen Ratschläge und Kritik hinsichtlich Essen und Service sehr ernst. Jeder Gast, der wiederkommt, ist für beide eine Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein.

Und je nachdem, wie sie es sich leisten können, wollen sie in absehbarer Zeit auch in Ausstattung und Einrichtung und damit in die Atmosphäre ihres Lokals investieren. Es gibt bereits neue Böden, neues Licht. Das nächste Vorhaben: Eine Sitzbank, die sich durch den gesamten Gastraum erstrecken wird. Karin Rieppel

► www.jungbluth-restaurant.de

KURZ NOTIERT



Rückkehr zum Wannsee

BERLIN. Die Wannsee-Terrassen, ein traditionsreiches Ausflugsziel der Berliner, sollen spätestens im April dieses Jahres wieder eröffnet werden. Das sagte Eigentümer Harald Huth vom Unternehmen HGHI gegenüber der Berliner Morgenpost. Der Immobilienentwickler hatte das Objekt am Wannseebadweg, das im Jahr 2001 komplett ausgebrannt war, 2006 vom Liegenschaftsfonds gekauft und in vergangenen zwei Jahren aufwändig wiederaufgebaut. Die Investition lag bei rund 3 Mio. Euro. Der Name des Pächters soll in Kürze bekanntgegeben werden. ai

Zweite Berlin Food Week

BERLIN. Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr gibt es in diesem Jahr eine zweite Auflage der Berlin Food Week. Vom 28. September bis zum 4. Oktober soll sich erneut wieder die regionale, nationale und internationale Foodszene präsentieren, inspirieren und diskutieren – über gutes Essen, gesunde Ernährung, die Herkunft und Qualität von Produkten. Erste Programmpunkte stehen bereits fest: das Network-Event „Food Night“, der Think Tank „Next Generation Food“ und das in Kooperation mit 50 Restaurants geplante „Stadtmenu“ (www.berlinfoodweek.de). ur

Hotel Residenz renoviert

BERLIN. Beim ersten Neujahrsempfang in der Geschichte des Hotels Residenz Berlin in der Meineckestraße verkündete Hoteldirektor Raik Unbenannt auch anstehende Modernisierungen des Boutique Hotels. Mit den Zimmern sei bereits begonnen worden, wobei die Renovierung der denkmalgeschützten Fassade des Hauses wohl der größte Posten sein werde. ur



Sie haben Tipps, Wünsche oder Anregungen?
Ihre Ansprechpartnerin für Ihre Region:
Brit Glocke
b.glocke@matthaes.de

► Berlin

Gendarmerie ohne Laggner

BERLIN. Nach fünf Jahren hat sich Josef „Jo“ Laggner vom Restaurant Gendarmerie getrennt. „Als wir 2007 den Mietvertrag unterschrieben haben, waren die Erwartungen an das internationale Geschäft noch größer“, sagt Laggner. Zwar habe das Restaurant keine Verluste gemacht, jedoch wolle er sich zukünftig auf andere Projekte konzentrieren. Nicht zuletzt macht Laggner auch die Probleme um den Flughafen BER, wo er auch eine Großgastronomie betreiben will, und die zahlreichen Großbaustellen rund um das Restaurant für den Entschluss verantwortlich. Nach einer kurzen Umbaupause will der nun alleinige Inhaber und Besitzer der Immobilie, Jörg Haas, als „Hauptstadrestaurant Gendarmerie“ neu eröffnen. Lagners Schwester Anna-Maria Maaß übernimmt die Geschäftsführung. uleb

► Berlin

Tim Raue startet Studio

BERLIN. Tim Raue eröffnet am 15. Februar sein viertes Berliner Restaurant: das Studio Tim Raue. Es befindet sich in der „Factory“, einem Start-up-Zentrum in unmittelbarer Umgebung zum Mauerpark.

Gemeinsam mit Küchenchef Sascha Friedrichs, der die gesamte kulinarische Verantwortung vor Ort hat, will Raue hier zu stetig wechselnden Mottos die passenden Menüs kreieren. Es soll einen Mittagstisch geben, bei dem das Studio zur Kantine der Factory wird – Preis pro Hauptgang im Schnitt 7 Euro. Beim Abendservice wird jedes Quartal ein anderes Motto das Menü bestimmen. Der Preis für vier bis zehn Gänge soll zwischen 48 und 88 Euro liegen. Tim Raue betreibt bereits das Restaurant Tim Raue, das Sra Bua im Hotel Adlon und das La Soupe Populaire in der Bötzw-Brauerei. ch

► Berlin

Appell an Weltoffenheit der Branche

Neujahrsempfang DEHOGA Berlin über Mindestlohn, Tourismusrekorde und Olympia

BERLIN. Mit Spannung erwarteten etwa 550 Hoteliers und Gastwirte beim DEHOGA-Neujahrsempfang im Steigenberger Am Kanzleramt die Rede des neuen Regierenden Bürgermeisters Michael Müller. Vorab zog DEHOGA-Präsident Willy Weiland Bilanz: Zum 25. Jahrestag des Mauerfalls habe Berlin im Weltfokus gestanden. Die Einführung des Mindestlohns bezeichnete er als „große Herausforderung“, doch angesichts der aktuellen Lage dominierte ein anderes Thema.

Scharf verurteilte Weiland die Anschläge in Paris. „Wir sind eine weltweite Branche und wir lassen uns nicht einschüchtern“, unterstrich er. Die Hälfte der Berlin-Touristen und auch zahlreiche Mitarbeiter kämen aus dem Ausland. Mit Beifall und Bravorufen wurde Weilands Appell belohnt, die Olympischen Spiele nach Berlin zu

holen. „Wir dürfen diesen Zug nicht verpassen“, betonte er.

Der Regierende Bürgermeister Michael Müller überzeugte mit Fachkompetenz, Engagement und der Fähigkeit, neue Ziele und Visionen für die Spree-metropole zu entwickeln. „Wir gehen stramm auf die 30 Mio. Übernachtungen zu“, sagte er. Auch wenn die Rahmenbedingungen – Stichworte City Tax, Mindestlohn und weiterer Hotelbettenbau – nicht immer einfach seien, wisse der Senat um die überaus wichtige Wirtschaftskraft mit 275.000 vom Tourismus abhängigen Arbeitsplätzen.

Als wichtige stadtpolitische Aufgabe nannte Müller die Stärkung des Messe- und Kongressgeschäfts. Die Schließung des ICC kann aus seiner Sicht angesichts weiter dringend benötigter Kapazitäten nicht die Lösung sein. Auch das „Lieblingsthema“ Airport

sparte er nicht aus, lehnte allerdings Fehlerdiskussionen und Katastrophenszenarien kategorisch ab. „Wir brauchen den BER als attraktiven Hauptstadthafen“, sagte Müller und sprach damit der versammelten Gastgewerbe-Szene aus dem Herzen.

In Sachen Olympia zeigte Müller ebenfalls Flagge. Mit Bezug auf Traditionen und Möglichkeiten der Sportmetropole Berlin rief er zum Handeln auf. Statt vorschnelle Vorbehalte zu diskutieren sollten sich Politik, Wirtschaft und Berliner gemeinsam für die Austragung der Spiele in der Hauptstadt einsetzen, unterstrich Müller.

Ko-Gastgeber und Visit-Berlin-Chef Burkhard Kieker resümierte, dass die Bilder vom Mauerfall-Jubiläum im November 2014 vor allem die internationalen Gästezahlen zu Silvester noch einmal gesteigert hätten. schl