

„BERLIN IST EINE KULINARISCHE SPIELWIESE“

Seine KundInnenliste zieren Madonnas Tochter Lourdes und Adele: Der Lifestyle-Tourguide Henrik Tidefjård wurde für seine Gastro-Rallyes vom *Luxury Travel Guide* in London mit dem Preis der „Best Culinary Experience 2016“ ausgezeichnet. Der Gründer der Berlinagenten, ein gebürtiger Schwede, lebt seit 2001 in der Hauptstadt. Carsten Bauhaus sprach mit ihm über kulinarische Trends, SM-Kultur in Berliner Restaurants und Cocktails, die Geschichten erzählen

Wie wichtig sind die aktuellen Trends für dein Geschäft? Ich bin kein Trendscout, sondern ein Cool-Hunter. Trends kommen und gehen. Cool aber kann auch ein Laden sein, den es schon jahrzehntelang gibt. Der eine Geschichte zu erzählen hat. Wie etwa das Schwarze Café, der Vagabund Club oder der Diener im alten West-Berlin. Aber natürlich schaue ich auch immer, was es Neues gibt. Als ich vor 13 Jahren mit dem Luxussegment angefangen habe, gab es noch kaum entsprechende Angebote. Heute ist die Szene viel größer und vielfältiger geworden. Gerade in den letzten zwölf Monaten hat das Tempo nochmal angezogen: Beinahe jede Woche konnte man auf eine Neueröffnung eines Restaurants gehen – was zu den angenehmen Seiten meines Jobs gehört.



Foto: Berlinagenten

Woher kommen die wichtigsten neuen Impulse für die Berliner Gastronomie?

Nach Berlin kommen nicht nur Gäste aus aller Welt, sondern auch Zuzügler, die die Stadt mit neuen gastronomischen Konzepten bereichern. Es gibt heute viele ungewöhnliche Angebote, die es früher nicht gab. Gerade ist etwa die israelische und peruanische Küche sehr angesagt – und natürlich Streetfood generell. Viele von den Leuten, die vielleicht in der Markthalle Neun klein anfangen, eröffnen später ein eigenes Restaurant.

Vor zehn Jahren wäre in Berlin niemand auf die Idee gekommen, drei Wochen im Voraus einen Tisch zu reservieren, nur um ein angesagtes Restaurant zu besuchen. Ist mit der neuen Restaurantkultur

auch irgendwie etwas verloren gegangen oder haben wir jetzt nur einfach viele tolle neue Optionen? Spontaneität ist heute nicht mehr ganz so einfach, jedenfalls nicht, wenn man in die besten Restaurants möchte. Früher gab es nicht so viele Touris, und die BerlinerInnen selbst hatten einen anderen Tagesablauf. Platz gab es immer, irgendwo und irgendwie. Heute ist Berlin eine echte Weltmetropole. Die internationalen Gäste kommen oft aus Städten, wo Reservierungen ganz üblich sind, in New York, London oder Stockholm etwa.

Was ist für dich das Rezept für langfristigen Erfolg eines Restaurants? Gerade neu-lich habe ich mich darüber mit dem Inhaber des „Schwein“ unterhalten, eines meiner neuen

Liebblingsrestaurants in Mitte: Wenn man nur auf den Trend setzt, nur die Hipster anspricht, kann es nach einem Jahr kippen: die Szene ist dann längst woanders, wo es gerade noch angesagter ist. Wichtig ist also eine authentische Atmosphäre, die auch etwas Gemütlichkeit ausstrahlt. Als Personal keine Hipster, sondern echte Persönlichkeiten. Das „Schwein“ etwa hat all das, noch dazu eine tolle internationale, moderne Küche. Das Cecconi's im Soho House ist ebenfalls sehr kosmopolitisch und sexy. Es ist immer rappellvoll, und es herrscht eine tolle Stimmung. Auch das gehört für mich zu einem Restaurantbesuch dazu.

Du bist viel in der Welt unterwegs. Wie steht Berlin heute im internationalen Vergleich da? In Vergleich zu anderen Metropo-



One of Berlin's best designed coffee shops, Happy Baristas has a super friendly team serving brilliant Specialty Coffee from top European roasters and also craft their own Nitro Brews and amazing Signature Drinks. Plus you'll love the delicious daily Brunch served in their stylish interior.

Happy Baristas
Neue Bahnhofstraße 32, Friedrichshain www.happybaristas.de

6 INTERVIEW



Kosmopolitische Sexiness: das Cecconi's im Soho House

Foto: SohoHouse

len sind die Kosten hier noch nicht so exorbitant. Die Restaurants und Bars stehen deshalb nicht unter so enormem Erfolgsdruck wie in New York oder London, wo eine Neueröffnung eine riesige finanzielle Investition bedeutet. Berlin ist immer noch eine Spielwiese, wo viel experimentiert und gewagt wird. Eine Bar oder ein Restaurant zu eröffnen ist für viele die Erfüllung eines Traumes. Die Läden strahlen deshalb Leidenschaft und Charme aus, haben so etwas wie eine Seele. Aber was den Service angeht, hängt Berlin dafür noch immer gut zehn Jahre hinterher. Wenn man mal den Mund aufmacht, bekommt man oft eine pampige Antwort. Das ist gerade dort ärgerlich, wo heute hohe Preise aufgerufen werden. Man muss in Berlin schon einen gewissen Fetisch dafür mitbringen, schlecht behandelt zu werden.

Der Abend endet für dich nicht mit dem Restaurantbesuch. Was ist dir wichtig, wenn du anschließend noch etwas trinken gehst? Bei den Bars gibt es einen Trend

zum „Sophisticated Drinking“. Vor zehn Jahren ging es nur darum, mit guten Freunden richtig viel zu saufen. Es spielte keine Rolle, wie der Laden aussah oder wie man angezogen

war. Das ist heute anders. Das Sodom & Gommorra in der Torstraße ist ein gutes Beispiel für eine angesagte Bar, die auch Storytelling bietet. Es herrscht eine Burlesque-Atmosphäre, mit dunkler Cigar-Lounge, schweren Sesseln und Personal, das Hosenträger und Hut trägt. Hier werden alte Traditionen mit neuer Interpretation aufgeladen. Oder wie die The Coven Bar, die mit einem kreativen industriellen Raumkonzept und nettem Service überzeugt. Ein Drink in solchen Bars darf heute auch etwas kosten: man bezahlt dann auch für den Inhalt, tolle Zutaten, Erfahrung und guten Service.

Welche Qualitäten muss gutes Barpersonal für dich mitbringen? Ein guter Bartender müssen kreativ sein. Wenn ein Gast an die Bar kommt und von seiner Trennung erzählt, muss er einen „traurigen Cocktail“ zaubern können. Oder als Trost für schlechtes Wetter einen „sommerlichen Drink“ kredenzen: Richtig gute Cocktails müssen heute auch immer eine Geschichte erzählen. *Interview: Carsten Bauhaus*