

»Hier sind es 150 Gramm«

Gudmundur Gunnarsson, Geschäftsführer der Berliner Filiale von Tommi's Burger Joint

Es ist eine Erfolgsgeschichte. Tommi's Burger Joint stammt aus Island, einem Land, das wohl kaum mit US-amerikanischem Fastfood assoziiert wird. Trotzdem hat sich die Burgerbraterei dort zu einer kleinen Kette gemausert, die heute sechs Filialen in Island und zwei in London besitzt und nun in Berlin eine weitere eröffnet hat. „Wir sind dennoch kein klassisches Franchise-Unternehmen“, erklärt Geschäftsführer Gudmundur Gunnarsson. „Die Leitung unserer Läden übernehmen nur Leute aus unserem privaten Umfeld.“ Eine Mischung aus Franchise- und Familienunternehmen also. Das Interieur in der Invalidenstraße ist hip, die Burger kommen in drei Varianten und ohne viel Firlefanz daher. „Wir konzentrieren uns ganz auf das Produkt. Unser Fleisch ist bio.“ Das bedeutet grundsoliden Burgerspaß. Nur an der Größe mussten sie etwas ändern. In Island wiegen die Paddies „nur“ 120 Gramm. „Hier sind es 150 Gramm.“

Tommi's Burger Joint
Invalidenstraße 160, Mitte, Tel. 0152 01 06 80 00, www.burgerjoint.de

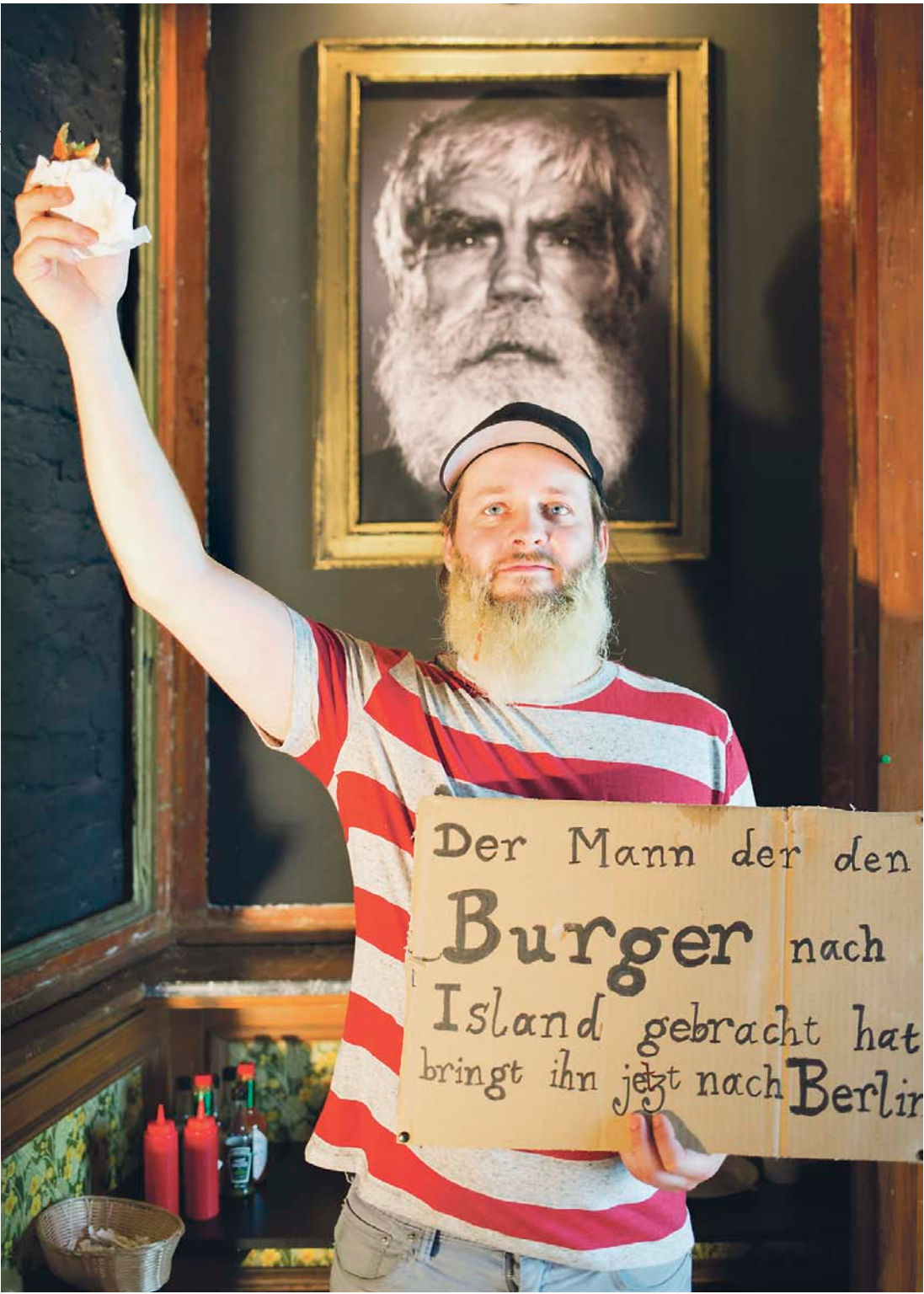


Foto: Friederike Göckeler / HiPi



Foto: Julie Frommelt / HiPi

»Mal wieder in 36 Stunden«

Philippe Claude & Micky Gliese, Inhaber La Cocotte

Philippe Claude und Micky Gliese sind ein bemerkenswertes Paar. Die beiden kennen sich sehr gut, sie sind seit nunmehr 21 Jahren ein Paar. Neben dem gemeinsamen Restaurant La Cocotte ist Micky eine feste Größe beim GMF im International. Philippe treibt sich in der Pariser Modeszene herum. Trotzdem haben sie die Energie und führen seit 14 Jahren das La Cocotte in der Schöneberger Vorbergstraße. Das Restaurant ist eine gesetzte Institution in der Stadt. In schwierigen Phasen haben sie das französische Restaurant immer wieder neu erfunden. Jetzt sind es die 50er Jahre, die französischen wohlgekerkt, von denen sich Philippe bei der Umgestaltung hat inspirieren lassen. Der vordere Bereich ist nun farblich an die damals angesagten Autolackierungen angelehnt. Die Plakate stammen aus Philippes Sammelbeständen. „Das ist mal wieder in 36 Stunden, in kürzester Zeit entstanden.“ Micky amüsiert sich über die schnelle Renovierung. Denn eigentlich ist es diese Spontanität, die er an Philippe zu schätzen weiß.

La Cocotte
Vorbergstraße 10, Schöneberg, Tel. 030 78 95 76 58, www.lacocotte.de



Foto: Julie Frommelt / HiPi

»Über Essen nachdenken? Man muss es eher fühlen!«

Sascha Ludwig, Küchenchef im Filetstück

„Bei uns brauchst du keine Essanleitung: Du musst bei einem Gericht von rechts oder von links anfangen können“, sagt Sascha Ludwig. Der Gast soll im Filetstück beim ersten Bissen einen Moment des Wiedererkennens haben. „Meine Oma macht Kopfsalat zum Beispiel immer mit viel zu viel Zitronensaft, viel zu viel Zucker und einer Menge Pfeffer. Ist aber sehr lecker. Für das Filetstück will ich diesen Salat machen, ein bisschen feiner und ausgearbeiteter.“ Heißt in diesem Fall: mit Misopaste, Erbsenkraut und Shiitakepilzen. Ludwigs Art zu kochen kommt an. Gerade ist er von der Jury der Berliner Meisterköche als Aufsteiger des Jahres nominiert worden. „Das Großartige daran ist, dass diese Anerkennung aus der Stadt kommt. Hier gibt es so viele gute Restaurants, wenn man da die Aufmerksamkeit auf sich zieht, ist es immer was Besonderes.“

Genauso wichtig ist ihm die Aufmerksamkeit für die Gäste. Im Filetstück in der Uhlandstraße gibt es dafür ein besonderes Konzept, den Tisch 21. Der Tisch direkt an der Tür war früher der unbeliebteste Platz im Restaurant. Jetzt ist er der mit den bequemsten Stühlen und einem besonderen Angebot: Hier gibt es keine Menükarte. Sascha Ludwig kann experimentieren und erklärt jeden Gang direkt am Gast. Manchmal funktionieren diese Experimente sogar noch besser als erwartet, da gerät Ludwig ins Schwärmen. Er erzählt von den Metallplatten am Stiel, mit denen die Crème brûlée innerhalb von Sekunden ihre charakteristische Kruste erhält. „Das ist so simpel, aber der Effekt ist Wahnsinn. Man nimmt die Platte weg und bam!, der ganze Raum riecht nach Zuckerwatte“, strahlt er, „und die Leute verstehen es ganz unmittelbar.“

Filetstück
Uhlandstraße 156, Charlottenburg-Wilmersdorf, Tel. 030 54 46 96 40, www.filetstueck-berlin.de