

»Experimentieren macht Spaß. Eis ist erst der Anfang...«

Alexandre Saint Guilhem, Geschäftsführer und Glacier der Eisdiele Leck Mich

Alexandre Saint Guilhem strahlt. Noch nie hat er so viel gearbeitet, aber auch noch nie so gerne. Früher analysierte er Unternehmen und Märkte, heute macht er Eis. Unter den zwölf Edelstahldeckeln in seiner stylischen Retro-Eisvitrine verstecken sich ausgefallene Eissorten wie Basilikum, Sonnenblumenkern und Milchreis, aber auch die Klassiker Vanille, Schokolade und Erdbeere. Alle hergestellt aus natürlichen und biologischen Zutaten, ohne Gluten und chemische Zusatzstoffe. Eine traditionelle Herstellung ist dem jungen Franzosen aus der Gegend von Biarritz ebenso wichtig wie die Aufbewahrung „à l'ancienne“ in geschlossenen Behältern.

Im Gegensatz dazu präsentiert sich das Rauminnere recht zeitgenössisch. Vom Leck-Mich-Logo aus grünen Neonröhren an der Wand über die geometrische Sitz-Tisch-Konstruktion aus Holz mit grünen horizontalen Flächen bis hin zur Lampeninstallation aus Holzresten – alles handgemacht. Noch steht Leck Mich ganz am Anfang. Alexandre Saint Guilhem sprüht vor Ideen und hat vor, immer wieder mit neuen Sorten zu überraschen – oder sogar mit neuen Konsistenzen. Suppenküche statt Eislabor. „Schlürf mich“ statt „Leck mich“? Alles ist möglich! (aw)

Leck Mich

Ackerstraße 144, Mitte, www.leckmich.berlin



Foto: Jascha Laude / HfPI



Foto: Julie Frommelt / HfPI

»Die Boxen im Laden sind wie die Hotelzimmer, in denen die Produkte eine Weile wohnen«

Mo Ghandehari, Inhaber vom Design Store und Café Hotel Ultra

„Wie viel kosten denn bei euch die Doppelzimmer?“ Vor Mo Ghandehari und Alicia Gómez Díaz steht ein Mann und schaut sich erwartungsvoll um. Ghandehari verkneift sich ein Lächeln, sein Konzept hat mal wieder für Aufmerksamkeit gesorgt. Denn Hotelzimmer gibt es keine im Hotel Ultra, auch wenn sich hinter dem Tresen eine Wand befindet, an der Schlüssel samt polierte goldene Plätt-

chen mit Zimmernummern hängen. Sattdessen ist das Hotel Ultra ein besonders liebevoll gestalteter Design-Concept-Store mit einem kleinen Café im hinteren Bereich. Der Clou: Im Café kann man auf den Designermöbeln probesitzen und die Teller mit Kuchen beladen, die man später käuflich erwerben kann. Fast alle Produkte sind in großen Holzkästen angeordnet, den Hotelzimmern, und bleiben nur eine

bestimmte Zeitspanne im Hotel Ultra. „Damit es nicht langweilig wird, mir ist nämlich durchaus bewusst, dass es hier nichts gibt, was man unbedingt zum Leben braucht“, sagt Ghandehari. Stattdessen einzigartige Designgegenstände, die entdeckt werden wollen. (azi)

Hotel Ultra

Torstraße 115, Mitte, www.hotelultra.de

»Wir wollen kein langweiliges, steifes Restaurant sein, sondern eines mit Persönlichkeit!«

Ralf Swinley, Restaurantleiter und Sommelier im Mani

„In Hotelrestaurants hat man oft das Gefühl, dass man nicht lachen und sich nicht bewegen darf. Das wollen wir nicht!“ sagt Ralf Swinley, Restaurantleiter im Mani. Stattdessen sollen auch die Berliner ins Mani kommen, „einfach weil es ein schöner Ort ist mit einer lockeren Atmosphäre“. Dass diese stimmt, dazu trägt der in Südafrika aufgewachsene Swinley mit seinem Team maßgeblich bei. „Oft haben die Gäste eine Hemmschwelle, man muss an der Rezeption vorbei tief ins Gebäude, weiß nicht, was einen erwartet. Genau da springen wir ein, indem wir sofort versuchen, diese Unsicherheit abzubauen.“ Das Geheimnis: „Die Leute, die hier arbeiten, sollen mit ihrer individuellen Persönlichkeit nach außen gehen“, meint Swinley. Das passt zum Gesamtkonzept des Mani. Das Interieur ist relativ schick, soll aber nicht im Vordergrund

stehen. Es gibt überall viele kleine Gimmicks, etwa ein gelbes Krokodil, kleine Comicfiguren – eben einen ironischen Touch. Auch bei der israelisch angehauchten Küche darf es immer mal einen Schlenker geben, so kann Swinley auch Weine aus seiner afrikanischen Heimat auf die Karte nehmen. Ein weiteres kleines Steckpferd von Swinley ist die Außenterrasse. Er hat nach der Schule nämlich als Allererstes eine Ausbildung im Garten- und Landschaftsbau gemacht, die ihm jetzt sichtbar zugutekommt. Deshalb finden sich in den Blumenkübeln auch Tomatenbüsche und Brombeeren zwischen den Blumen – ein weiteres dieser kleinen Details, auf die er so viel Wert legt. (azi)

Mani Restaurant

Torstraße 136, Mitte, www.amanogroup.de

