



## Pressemitteilung

### Sticks'n'Sushi

Potsdamer Straße 85

10785 Berlin

Reservierung: +49 (0)30 261 036 56

Web: sticksnsushi.berlin

### **Sticks'n'Sushi eröffnet am 30. Januar im ehemaligen Tagesspiegel Gebäude in der Potsdamer Straße**

#### **Song Lee ist verantwortlich für die Küche**

Berlin, 25. Januar 2017 – Mit Sticks'n'Sushi eröffnet die Dänische Restaurant Gruppe Kim Rahbek und Thor Andersen ihr erstes Restaurant in Berlin. Das Familienunternehmen vereint Sushi aus der kaiserlich-japanischen Küche und Yakitori-Spieße aus der japanischen Straßenküche mit nordischen Aromen.

Mitbegründer Kim Rahbek: „Mit unserem ersten Restaurant in Berlin wagen wir uns an einen neuen Ort und bringen japanisches Essen mit Nordischen Noten in die Potsdamer Straße.“ In der Küche steht Song Lee aus Seoul, Südkorea. Bis 2015 war er Küchenchef im Berliner DAE MON Restaurant. Lee: „Sticks'n'Sushi steht für hohe japanische Handwerkskunst, eine gute Produktqualität und kreative Loyalität zur japanischen Küche“. Aus der zum Gasträum offenen Küche serviert er mit seinem internationalen Team japanische und skandinavische Yakitori – kleine, gegrillte Delikatessen – und Sushi. „Das verbinden wir mit individuellem Service, japanischem grünen Tee, Sake und Wein,“ sagt der 38-jährige Küchenchef.

Die dänische Architektin Terese Erngaard vom Architektenbüro Diener & Diener mit Sitz in Basel und Berlin hat das neue Restaurant entworfen. „Wir haben versucht, die fast sakrale Atmosphäre des Raumes hervorzuheben und der menschlichen Größe entgegenzukommen – der Raum ist zwar groß, aber mit spannenden Elementen sorgen wir für eine angenehme Stimmung“, sagt Erngaard.

Der imposante Raum umfasst 480 m<sup>2</sup> und bestand einst aus zwei Etagen, bis der Betonboden zwischen Erdgeschoss und dem ersten Stock weggeschnitten worden war. Terese Erngaard entschied sich dafür, die Aufteilung des Raumes beizubehalten. Die handgefertigten, riesigen Deckenleuchter nehmen die Höhe des Raumes auf und setzen punktuelle, warme Lichtakzente. Zentraler Punkt ist die skulpturale Wendeltreppe am Ende des Restaurants. Sie wirkt wie eine Kanzel in einem Kirchenschiff, von der aus die Gäste den gesamten Raum überblicken. Die Wendeltreppe verbindet beide Etagen miteinander und findet in Spiralförmigkeit ihre Fortsetzung in einer leichten Gardine, die zur Decke hin verschwindet. In der Ecke wird sie von einer schwereren Gardine abgelöst, die der ganzen Wand im ersten Stock folgt. Auf diese Weise wird der Raum auch visuell aufgeteilt. Der lange, großzügige Vorhang trägt gleichzeitig zu einer gemütlichen, szenegedruckten Stimmung bei.

Sticks'n'Sushi startete 1994 in Kopenhagen mit der Idee, den Dänen gutes Sushi näherzubringen. Heute betreibt das noch immer von den beiden Gründern Kim Rahbek und Thor Andersen geführte Unternehmen bald 18 Sticks'n'Sushi Restaurants in Dänemark, Großbritannien und nun auch in Deutschland.

Im Sommer öffnet sich das Restaurant mit seiner zum Fenster hin ausgerichteten Bar mit bodentiefen Fenstern zur Potsdamer Straße. Takeaway und Merchandise Produkte stehen den Gästen zur Verfügung. Sticks'n'Sushi ist mit 170 Sitzplätzen täglich von 10 Uhr für einen guten Kaffee geöffnet. Die Küche ist täglich ab 12h geöffnet.

#### **Küchenchef Song Lee**

Der 38-jährige Lee ist geboren und aufgewachsen im Bezirk Gangnam in Seoul und ausgebildet in Deutschland. Song Lee absolvierte seine Ausbildung im Grand Hyatt Berlin und war in dem Fünf-Sterne-Hotel Küchenchef der Restaurants mesa und Tizian, bevor er ins 2014 neu eröffnete Restaurant DAE MON mit zeitgemäßer koreanischer Küche wechselte. Die Jury der Berliner Meisterköche nominierte ihn 2015 zum „Aufsteiger des Jahres“. Im gleichen Jahr war er an der Entwicklung des Onlineportals mygourmet beteiligt. 2016 wechselte er zu Sticks'n'Sushi.

#### **Der ehemalige Tagesspiegel-Gebäudekomplex und die Potsdamer Straße**

64 Jahre lang beherbergte der Gebäudekomplex in der Potsdamer Straße die Zeitung Der Tagesspiegel, die seit 1945 von hier aus täglich hunderttausende Berliner mit Nachrichten versorgte. 2009 zog die Zeitung um und das Gebäude wurde vom Architekten-Team Gonzales und Haase übernommen. Heute haben sich hier u.a. der Modedesigner Andreas Murkudis, die internationale Galerie für moderne Kunst Blain Southern, finnische Möbel- und deutsche Modedesigner eingerichtet.

In den 1860'ern war die Potsdamer Straße eine der feinsten Straßen der Stadt, in den goldenen 1920'ern summt sie vor frivolem Kulturtumult, Tanzbars, Galerien und Antiquariaten, und während es die Mauer noch gab, entwickelte sich die eine Seite der Straße zu einer Sackgasse mit Prostitution und Verruf, während das andere Ende im Laufe der 1960'er Adresse der Berliner Philharmonie, der Neuen Nationalgalerie und der Nationalbibliothek wurde. Und darüber hinaus war die Potsdamer Straße die Straße, die 1792 als allererste in Berlin gepflastert wurde.

###

#### **Kontakt und weitere Informationen:**

**CEO Kim Rahbek, Telefon: +45 28120008 und +45 26858425**

**Agentur für Kommunikation Kerstin Riedel**

Telefon: +49 176 98 353425

E-Mail: [kerstin.riedel@riedelpr.de](mailto:kerstin.riedel@riedelpr.de)

Web: [riedelpr.de](http://riedelpr.de)