



Regionen und Metropolen



Aufwendiges Sushi, Spieße vom Kushiya-Grill: Im Sticks'n'Sushi geht es nicht nur ums Sattwerden, sondern um das Esserlebnis. Jedes verfügbare Gericht ist daher in der Speisekarte als Fotografie abgebildet.

BERLIN

Hier trifft Sushi auf Topinambur

Berlin. Mehr als fünf Jahre stand die Immobilie gegenüber vom Varieté-Theater Wintergarten in Berlin leer. Seit Februar werden in den Räumen Makis gerollt. Sticks'n'Sushi heißt das Restaurant, das 1994 als Familienunternehmen in Kopenhagen gegründet wurde und nun seine erste deutsche Dependence in Berlin gefunden hat.

Hinter dem Konzept von Sticks'n'Sushi stehen Kim Rahbek und sein Schwager Thor Andersen, die in 23 Jahren 18 Restaurants eröffnet haben – zwölf davon in Dänemark und fünf in London. Gründer Kim Rahbek suchte ein Jahr lang nach einer Location. „56 Objekte haben wir uns angesehen, bevor wir fündig wurden.“ Kim Rahbek hat Berlin nicht zufällig ausgewählt: „Ich mag die schnellwachsende Stadt mit ihrem offenen und internationalen Lifestyle.“ Um hier Erfolg zu haben, müsse man gut sein. Und das hat der Gastronom mit dänisch-japanischen Wurzeln in Kopenhagen und London bewiesen.



EXPANSION

Deutschland-Auftakt für die dänische Kultmarke Sticks'n'Sushi: In Berlin haben die Gründer Kim Rahbek und Thor Andersen den ersten Standort eröffnet.

„Better food for more people“, lautet das Motto von Kim Rahbek, der Sushi mit nordischen Elementen verbindet. Maki oder Miso-Suppe

gibt es ab 3 Euro, Menüs ab 20 Euro, der Durchschnittsbetrag pro Gast liegt bei rund 35 Euro. Die Küche ist zweigeteilt mit einem Kalt- und einem Warmbereich: So werden Sushi und Sashimi von den Yakitori-Sticks getrennt zubereitet. Denn letztere kommen direkt vom Lava-Steingrill. Die Fleischspieße entfalten über den bis zu 500 Grad heißen Steinen ihr Aroma. Aus der nordischen Küche stammt Topinambur, eine kartoffelähnliche Wurzel – fürs Sticks'n'Sushi als French Fries serviert.

Beim Frischfisch fürs Sushi stehen Qualität und Nachhaltigkeit im Fokus. Schwierig gestaltete sich die Lieferung vom südkoreanischen Gelbflossenthunfisch. „Wir haben eine Kooperation mit Hamburger geschlossen, die für uns den Fisch von London nach Berlin holen“, berichtet Kim Rahbek. Arten, die vom Aussterben bedroht sind, wie Blauflossenthun oder Aal stehen nicht auf der Speisekarte im Sticks'n'Sushi. Anstelle überfischter Arten wie Dorsch oder Kabeljau

kommen im Sticks'n'Sushi Weißfische aus Alaska auf den Tisch.

Die Restaurantleitung teilen sich Robert Skala sowie Sabine und Ricardo Bluhm. Das Führungstrio kommt aus der Hotelgastronomie und arbeitete bereits für Ritz-Carlton, Arosa oder Sofitel. Der südkoreanische Küchenchef Song Lee war zuvor Chefkoch im Restaurant Dae Mon sowie in den Berliner Grand Hyatt-Restaurants Meza und Tizian.

Einer speziellen Zielgruppe hat sich der Gastronom nicht verschrieben: „Wir bieten mit unseren 160 Sitzplätzen einen Raum für alle“, sagt Rahbek, der Platz von „Baby bis Business“ bieten will. Das mag an der Struktur des Restaurants liegen, das über eine Showküche, Gasträum, Lounge, Cocktailbar und Außenterrasse verfügt.

Durch den Deckendurchbruch, der seitdem den Gasträum im Erdgeschoss mit der Lounge im ersten Obergeschoss verbindet, ist ein imposantes Raumgefühl entstanden. Vor der fünf Meter hohen Fensterfront mit Blick zum Varieté-Theater Wintergarten auf der gegenüberliegenden Straßenseite befindet sich

der Barbereich, der von Hockern eingerahmt wird. Gäste nehmen am Tresen nicht nur einen Cocktail ein, sondern lassen sich auch das Essen servieren. Die Fenster verfügen über Schiebevorrückungen, die eine Öffnung zur Potsdamer Straße zulassen. Um die Showküche herum, wurden Thekensitzplätze integriert.

Highlight ist die Wendeltreppe, die vom Gasträum zur Lounge auf der Galerie führt. Von hier fallen die Kronleuchter ins Auge, die eine Idee

von Innenarchitektin Terese Erngaard sind. Im Sticks'n'Sushi gehe es aber nicht nur darum, den Magen zu füllen, sagt Kim Rahbek, sondern um das Erlebnis. Dazu gehören etwa die Oshiboris, Erfrischungstücher aus Frottee, die mit einer Zitronengras-Essenz versehen, an die Gäste verteilt werden. Oder die Steine auf den Tischen, auf denen die Esstäbchen liegen: Gäste nehmen diese gern als Souvenir mit. Für Marketing und Werbung nimmt Kim Rahbek kein Geld in die Hand – er setzt auf Mundpropaganda: „Die Leute sollen ihre Erlebnisse weiter erzählen.“

Bernhard Brügger



Gründer: Kim Rahbek.



Geräumig: Die Wendeltreppe verbindet den Gasträum im Erdgeschoss mit der Galerie.

BAYERN

Französische Lebensart in Bad Wörishofen



NEUERÖFFNUNG

Das Steigenberger Hotel Der Sonnenhof hat mit dem Petit Plaisir sein eigenes französisches Bistro & Brasserie gestartet.

Bad Wörishofen. Mehr als französische Gaumenfreuden bietet das neu eröffnete Bistro & Brasserie-Konzept Petit Plaisir im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof in Bad Wörishofen. Der Gast soll in dem Lokal in die Welt gehobener französischer Gastro-Kultur versetzt werden. In ihrem Herkunftsland sind Bistros und Brasserien eher als bodenständig bekannt, im Petit Plaisir bekommen sie jedoch eine edle Interpretation.

Das Petit Plaisir rundet das Restaurantkonzept des Hotels ab: „Unsere Gäste haben die Wahl zwischen euro-asiatischen Spezialitäten im Fine-Dining-Restaurant Calla, regionalen Schmankerln in der König Ludwig Lounge oder französischer Küche und Lebensart im Petit Plaisir“, so Peter Messner, Direktor des Hotels.

Bei der Zusammenstellung der Speisekarte steht ein Streifzug durch Frankreichs Küche oben. Das Angebot reicht von kleinen Gerichten wie frischen Flammkuchen (ab 9,50 Euro), Tartines und Galettes über französische Spezialitäten wie Bouillabaisse oder Moules et Frites bis zu typisch französischen Hauptgerichten wie Boeuf Bourguignon, Coq au vin oder Hummer auf Krustentier-Risotto (ab 34 Euro).



Edel und modern: Das Petit Plaisir im Steigenberger Hotel Der Sonnenhof.