



Kiez in Concert



Man könnte jetzt viel über Schloss Elmau reden. Weil das Orania.Berlin quasi die erste „Außenstelle“ des vergleichsfreien Alpenschlosses ist. Weil Kunst und Kulinarik auch hier das Maß aller Dinge sind. Und weil die Elefanten wieder auf den Kissens posieren. Aber das Jugendstilhaus, das bereits 1913 als Café Oranienpalast zu Konzerten eingeladen hatte und später u. a. als Warentempel und Büroadresse genutzt wurde, kommt auch ohne die Elmaugeschichte aus. Ob mit wöchentlichen Hochkultur-Events aus dem Kiez, der Ab-95-Euro-Preispolitik oder der offenen Gastroküche mit Sharing-Konzept: Das Orania.Berlin zeigt, wie heute moderne Premiumhotellerie in der Großstadt neu angefasst werden kann. Und das schlägt Wellen: Die Eventscouts von Fashion Week, Berlinale & Co. sind bereits infiziert, eine Vielzahl an Buchungen getätigt. In den USA hat allein die Pressemitteilung über die Eröffnung für unzählige Anfragen gesorgt. Philipp Vogel, Küchenchef und Co-

Fotos: Orania.Berlin, Polster



Geschäftsführer mit Dietmar Müller-Elmau (F. l.), bleibt trotzdem besonnen. „Wir sind neu, und darauf stürzen sich in Berlin stets alle. Die Herausforderung ist, dass wir auch noch im übernächsten Jahr interessant genug sind“, erklärt der 36-Jährige, der zuletzt als Chefkoch in London, Shanghai und Berlin agierte und 2014 im Palais Hansen Kempinski Vienna einen Stern erkochte. Seine Mission bleibt daher in gewisser Weise bescheiden: „Wir freuen uns einfach auf dieses besondere Projekt und sehen die einmaligen Möglichkeiten, sowohl als Privathotel als auch an diesem Ort.“ Und das schließt das Bemühen ein, in Kreuzberg den Ball flachzuhalten. Philipp Vogel weiß, wie sehr das Luxushotel in dem Berliner Stadtteil als treibende Kraft der Gentrifizierung verstanden werden könnte. Bereits vor Monaten hat das Team daher einen Draht zu den Nachbarn am Oranienplatz aufgebaut, Vorurteile bei Hausführungen weggefegt, gemeinsame Veranstaltungen wie eine Lesung mit der benachbarten Buchhandlung im Kalender festgemacht. „Uns ist diese Kiezarbeit wirklich wichtig“, erklärt die PR-Verantwortliche Nora Durstewitz, selbst Berlinerin und bis vor Kurzem noch Pressereferentin im Adlon.

Nur kein elitärer Club

Mit dem Kiez im Rücken will das rund 50-köpfige Team nun seit 21. August das Haus zum lebendigen Ort des Dialogs machen. Das Grand Opening findet daher Ende September ohne Glamour-Tamtam statt. Dafür mit viel Musik und Festival ganze drei Tage lang. Hauptorte werden die Bar, Bibliothek und die Konzertbühne mit dem Steinway-Flügel sein. Der hoteleigene Artistic Director Julien Quentin hat dafür und für die dreimal pro Woche geplanten Konzerte zahlreiche Musiker u. a. aus Kreuzberg verpflichten können. „Im Kiez leben viele hochdekorierte Künstler“, erläutert Philipp Vogel. „Künftig sollen sie sich auch oben im Literatursalon treffen können.“ Der 195 m² große, exklusiv buchbare Raum wartet mit Küche, Bar, Klavier und Panoramafenster auf. Hotelgäste können den Salon samt der anliegenden Suiten auch als Loft buchen. „Konzeptionell können wir uns hier vieles vorstellen, nur keinen elitären Club“, betont der Geschäftsführer. In der gleichen Etage und eine tiefer befinden sich die 41 Zimmer und Suiten mit spannenden Grundrissen und Namen wie Orania.21 oder Orania.50. Die Zahlen stehen für die Zimmergröße und reichen von 17 bis 86 m². Durch die Zimmerverbindungen sind bis zu 136 bzw. 354 m² möglich. Alle Zimmer erhielten im Rahmen der Denkmalschutzvorgaben größere, schallisolierte Fenster und erhöhte Böden. „Es hat viel Aufwand

gekostet, den perfekten Blick auf den Platz zu bieten“, deutet Philipp Vogel die Arbeiten der letzten Monate an. Bei der Einrichtung ist Elmau wiederzufinden – sei es mit der Vielzahl an naturbelassenen Materialien, dem Holz, den roten Stoffen oder handgefertigten Matratzen. Dietmar Müller-Elmau schlüpfte in die Rolle des Interior Designers, der Tischler des Schloss Elmau Retreat fertigte etliche Möbel. Neue Wege sind beide vor allem mit dem Einzug des Schrankes ins Bad gegangen, um mehr Wohnraum zu gewinnen. „Hinsichtlich der Raten starten wir bei den kleinsten Zimmern bereits mit 95 € und wollen damit die verschiedensten Kunstinteressierten ansprechen“, so Philipp Vogel. Bei den größten Suiten beginnen die Preise bei 620 €. In jeder Zimmerrate ist der Eintritt zu allen Konzerten und dem aktuellen Kulturprogramm enthalten.

Nur keine Showküche

„Bleibt“ das Herzstück des Hotels: das Restaurant und seine offene Küche. Denn bei aller Exklusivität der Zimmer, muss man

Mal kein Shabby-Chic mitten im shabby-chicen Berlin-Kreuzberg. Und trotzdem meilenweit weg von aktueller Grandhotellerie. Zu Besuch im neuen *Orania.Berlin*.

beim Orania.Berlin eigentlich von einem besonderen Restaurantkonzept mit Zimmern sprechen. „Wir werden zwei Karten anbieten“, erklärt Philipp Vogel. „Eine, die das Thema Sharing spielt, und eine, die Ost- und Westgerichte von Broiler bis Hähnchen zelebriert.“ Ob Kreuzberger, Berliner, Berlin-Besucher oder Hotelgäste – jeder ist dabei eingeladen, hier sofort mittendrin statt nur dabei zu sein. Dafür präsentiert sich direkt hinter der großen Eingangstür bereits der Gastraum mitsamt den arbeitenden Köchen. „Dietmar Müller-Elmau hat sich hier von Anfang an eine echte Gastro-Küche vorgestellt. Keine Showküche, kein Chichi, sondern eine Küche, die zeigt, wie wirklich gekocht wird“, erklärt der Küchenplaner Wolfgang Eibach. Und Philipp Vogel geht mit Blick auf das Ergebnis noch weiter: „Entstanden ist die erste echte Küche im Gastraum, die ich in Deutschland kenne, vor allem in puncto Technik und Größe.“

2012 hatte bereits Mario Corti, Culinary Director im Schloss Elmau, die Anforderungen an diese Küche formuliert. Bei der finalen Umsetzung fanden vor ein paar Monaten Philipp Vogel und Wolfgang Eibach erstmals zusammen. „Klar hatte ich meine Vorstellungen. Wolfgang Eibach verwies aber darauf, dass das Küchenkonzept auch noch in



www.anuga.de

**TASTE THE FUTURE
KÖLN, 07.–11.10.2017**

**DIE
EINE
MESSE
FÜR
DIE
GESAMTE
Food &
Beverage
BRANCHE.
DIE GRÖSSTE.
DIE NR. 1**

Tickets sichern unter
www.anuga.de/tickets

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 · 50679 Köln
Deutschland
Telefon +49 1806 002 200*
Telefax +49 221 821-991010
anuga@visitor.koelnmesse.de

*(0,20 EUR / Anruf aus dem dt. Festnetz;
max. 0,60 EUR / Anruf aus dem Mobilfunknetz)



hotelkonzepte

40 Jahren und ggf. ohne mich funktionieren soll. Das überzeugte“, erzählt der Küchenchef. Die Küche verfügt nun allein zum Gast hin über drei Arbeitsplätze, alle mit eigenem Nass- und Kühlbereich, vereint durch eine schwarze Granit-Arbeitsfläche. Direkt gegenüber befinden sich drei Hochtische mit zwölf Plätzen. Den meisten Blickkontakt zum Gast hat der Saucier. „Er steht am nächsten zum Pass, weil er letztlich entscheidet, was und wie zum Gast geht“, erklärt Wolfgang Eibach. Der Pass selbst ist mit den kupferfarbenen Wärmelampen stolze 5 m lang. Parallel zu ihm, genau auf der anderen Seite, kann der Patissier mit gekühlter Granitplatte, eigenem Kochfeld etc. autark arbeiten. Durch die fehlenden Hochschränke im Raum bleibt der Blick frei auf die Kollegen und ermöglicht eine optimale Kommunikation. Ursprünglich war in der Küchenmitte auch eine Grillfläche vorgesehen, die einen eigenen Arbeitsplatz beansprucht hätte. „Wegen des Umfangs und weil das Thema Grillen im Kiez bereits sehr präsent ist, haben wir uns für eine kleinere Version entschieden“, berichtet Philipp Vogel. Der Gasglühsteingrill entstand in MKN-Maßarbeit und ist als Einzelgerät mobil in den Herd integriert. Auf Wunsch des Küchenchefs verfügt die Küche zudem über

einen weiteren kleinen Ofen, und für eventuelle größere Mengen wurde ein Compact-Dämpfer 6 x 1/1 GN eingebaut. „Ich kenne aktuell keine Küche, die besser die Arbeitsabläufe organisiert“, resümiert Wolfgang Eibach. Für den Gast uneinsehbar sind dabei nur der Grob-Vorbereitungsbereich für die frischen Komponenten (ohne Thermik) und die Spülküche. Aber dies lag auch an den Auflagen der Berliner Behörden. In der offenen Küche ordnete der Brandschutz z. B. an, über jede einzelne Kochplatte eine Löschanlage installieren zu lassen. „So etwas habe ich noch nie gesehen“, schüttelt Wolfgang Eibach den Kopf. Sei's drum – Philipp Vogel und sein Team sind dennoch restlos motiviert. „Als Küchenchef kann ich in so einer präsenten Küche nicht zuletzt ein besserer Gastgeber sein“, ist er überzeugt. Dietmar Müller-Elmau soll einmal gesagt haben: „Ein Hotel in Berlin – niemals.“ Als er das 2008 von seinem Freund Dietrich von Boetticher erworbene Haus gesehen hatte, klangen bald Relativierungen wie „Wenn, dann vielleicht hier“ durch. Der Rest schreibt gerade seine eigene Geschichte. syk

Orania.Berlin
10999 Berlin • www.oriania.berlin

Eigentümer: Dietrich von Boetticher
Architektur: Hilmer Sattler Architekten
Interior Design: Dietmar Müller-Elmau
Küchenplanung: Wolfgang Eibach
(eibach küchen)

Bad: Hansgrohe
Berufsbekleidung: Berbek, Le nouveau chef, Uniformen individuell
Betten: Mühlendorfer, Schramm
Kaffeemaschinen: Cimbali, Lavazza, Nespresso, Thermoplan
Küchentechnik: Berner, Blanco, MKN
Leuchten: Baulmann
Möbel: B&B Italia designed by Antonio Citterio und Patricia Urquiola, Dedon, Lambert Home
Software: Micros Oracle
Spültechnik: Meiko
Stoffe: Andrew Martin, Jab Anstoetz
Tischkultur: Dibbern, Churchill, Robbe & Berking, Serax, Schott-Zwiesel
TV: Apple, Samsung, Sky
Wäschedienstleister, -technik: Greiff, Miele

(Auszug) **PROJEKT BETEILIGTE**

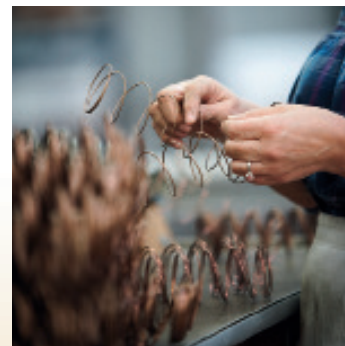
ANZEIGE

Schlaf mit System

Mit Naturmaterialien und Handarbeit entsteht allumfassender Schlafkomfort.

Jedes einzelne Schramm-Bett ist eine individuell von Schramm in Handarbeit hergestellte Maßanfertigung für guten Schlaf. Mit ausgesuchten Naturmaterialien wie reiner Schurwolle von französischen Freilandlammern lernen Hotelgäste ein Schlaferlebnis kennen, das sie entspannt träumen lässt. Und der Hotelier hat viele Jahre lang Freude an den Produkten. In Kombination mit den handgearbeiteten Taschenfederkernen passen sich die verschiedenen Polsterschichten perfekt an die Körperkonturen an. Schramm pflegt die traditionelle Polstertechnik des Zwei-Matratzen-Systems, bestehend aus der gefederten Untermatratze und der Taschenfederkernmatratze. Fortwährende Innovationen im gesamten Herstellungsprozess garantieren puren Schlafgenuss und traumhaften Liegekomfort.

In vielen Hotels in Deutschland und Europa haben sich führende Hoteliers für die Hotelbetten-Kollektion Savoy aus der Schramm Manufaktur entschieden. Neben über 90 Jahren Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Schlafsysteme, Matratzen und Untermatratzen zählen hier die aufwändige Handarbeit, die hochwertigen Materialien und eine allumfassende Kompetenz. Lassen Sie sich beraten – zum Wohl Ihrer Gäste.



SCHRAMM[®]
home of sleep

Schramm Werkstätten GmbH
Am Stundenstein 1 • 67722 Winnweiler
www.schrammwerkstaetten.de
info@schramm-werkstaetten.de

