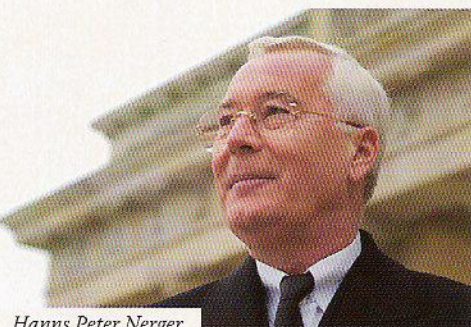


Berlin-News

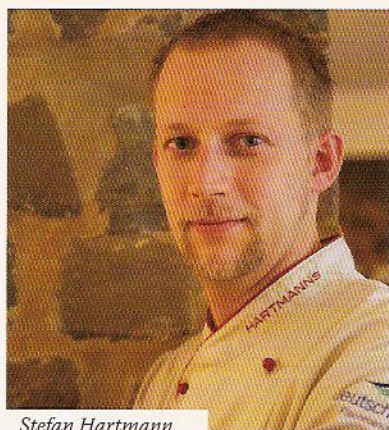
NEUNEINHALB WOCHEN



Hanns Peter Nerger

► Was ist es, „das gewisse Etwas“, das einen Ort ausmacht und gewöhnliche Städte in angesagte Zentren verwandelt? Das Internetportal Hub Culture schlägt „Zeitgeist“ als Antwort und Schlüsselbegriff vor. Diesen scheint die deutsche Hauptstadt entscheidend zu reflektieren und mitzuprägen: Auf der „2007 Hub Culture Zeitgeist“-Rangliste positioniert sich Berlin auf Platz zwei, direkt hinter Los Angeles. Damit ist die Bundeshauptstadt Nummer eins in Europa und läuft anderen kulturellen Zentren wie London (Nr. 5) oder New York (Nr. 9) den Rang ab. Dieses Ranking unterstreicht einmal mehr, dass Berlin derzeit ganz besonders im Trend liegt, eben Europas „place to be“ ist. Hanns Peter Nerger, Geschäftsführer der Berlin Tourismus Marketing GmbH, begrüßt die neue Auszeichnung: „Wir freuen uns außerordentlich, dass Berlins Ruf als angesagte Metropole und ganz besonders spannendes Reiseziel einmal mehr international gewürdigt wird.“

► Angesagt ist auch die Berliner Restaurantszene. Kein Monat, in dem nicht eine neue spannende Location eröffnet. So hat Stefan Hartmann, zuletzt im Jolesch am Herd, Anfang Februar sein



Stefan Hartmann

eigenes Restaurant „Hartmanns“ in der Kreuzberger Fichtestraße aufgemacht. Auf der Karte: gehobene deutsch-österreichische Klassiker wie Tafelspitz und Schulterschmelze. Zur Eröffnungsparty ließ sich viel Küchenprominenz sehen, darunter Thomas Kurt, Michael Kempff und Hartmanns „Ziehvater“ Joseph Viehauser.

► Frischer Wind auch in Schmargendorf. Das „Frisco“ hat mit neuem Konzept in neuem Design Ende Februar wieder eröffnet. Nach drei Jahren Pause hat das alte Erfolgsteam um Betreiber Volkmar Thieme wieder das Ruder übernommen. Restaurant und Bar präsentieren sich nach der Renovierung in hellen Farben. Geblieben ist die anspruchsvolle, kalifornische Küche.

► Gerade begonnen hat die Tour de Gourmet 2007. Vom 14. März bis zum 8. April wetteifern 31 Berliner Restaurants drei Wochen lang mit einem speziellen



Menü um den Berliner Publikumspreis. Unter den Teilnehmern finden sich Hotelrestaurants wie „Grand M“ im Maritim oder „HEat“ im Radisson, bekannte Feinschmeckeradressen wie „Berlin – St. Moritz“ oder „E.T.A. Hoffmann“, aber auch bodenständige Lokale wie „Hägeles Antiqua“ oder die „Zille-Stube“. Die Tour de Gourmet versteht sich als „Berlinala“ der Berliner Köche. Sie soll Appetit auf Menüs zum überschaubaren Preis in guten Berliner Restaurants machen.

Die Gäste dürfen die Qualität des Menüs, das Ambiente, das Preis-Leistungs-Verhältnis und den Service der teilnehmenden Restaurants bewerten. Alle Bewertungskarten nehmen an einer Verlosung teil.

► Erfolgsstory in Potsdam: Alexander Dressel, michelinsternegekrönter Küchenchef des Restaurants „Friedrich Wilhelm“ im Bayrischen Haus, hat jetzt auch die Hoteldirektion übernommen. Gourmets brauchen sich keine Sorgen zu machen: Dressel wacht auch weiterhin über das Geschehen in der Küche.

► Der Klassenprimus heimst weitere Bestnoten ein: Das Hotel Adlon Kempinski Berlin ist vom Business Traveller erneut zum besten Hotel Europas



gewählt worden. Damit haben die Leser des renommierten Reisemagazins das Luxushotel am Brandenburger Tor bereits zum dritten Mal mit dem Award ausgezeichnet. Die frohen Botschaften verkündet seit Mitte Februar wieder Sabina Held, die zurück in der

Pressestelle des Nobelhotels ist.

► Als „Hotelier des Jahres“ wurde Ende Januar Willy Weiland von der Allgemeinen Hotel- und Gaststättenzeitung ausgezeichnet. Der General Manager des Hotels InterContinental Berlin leitet das 5-Sterne-Hotel seit 1991. Unter seiner Führung wurden 130 Millionen



Willy Weiland