

IDEEN & KONZEPTE

Berlin-Premiere für HeimWerk



Das neue HeimWerk am Hakeschen Markt in Berlin hat eröffnet /
Foto: HeimWerk Restaurants

Das erste HeimWerk Restaurant in Berlin hat eröffnet. Seit Anfang November locken Schnitzel, Bratkartoffeln oder auch Kaiserschmarrn am Hackeschen Markt Gäste in den jüngsten Standort des Münchner Markengastronomie-Unternehmens. Dort betreibt Archibald Graf von Keyserlingk, Geschäftsführer der HeimWerk Restaurants, bereits erfolgreich drei Standorte, und einen weiteren in Düsseldorf. Man setzt auf eine handwerklich hochwertige Küche mit viel Nachhaltigkeit und Schnitzel in den überraschendsten Variationen, serviert in modernem, aber dennoch unverkennbarem HeimWerk Wohlfühl-Ambiente. Das erstreckt sich in Berlin über 600 Quadratmeter und besticht unter anderem durch viel Schreinerkunst ? auch aus Altholz von bayerischen Hütten. Überhaupt wurde eine ganze Menge Ausstattung vom Fuß der Alpen an die Spree gebracht ? allerdings immer zeitgemäß interpretiert. Für das Innendesign zeichnet auch hier das Duo Faltenbacher & Smola aus München verantwortlich. Regional bezogen werden hingegen die Zutaten der Speisen: Auch in Berlin lebe man konsequent die Slow-Food-Philosophie durch die Kooperation mit Qualitätslieferanten vor Ort. ?Nach dem Motto ?Was gut schmeckt, soll auch gut tun ? Mensch, Tier und Natur? bietet unser neues HeimWerk Restaurant echte und vielfältige Geschmackserlebnisse ohne vorherige Umwege?, sagt von Keyserlingk. Variantenreich, klassisch bis vegan

In HeimWerk Restaurants können Gäste Schnitzel ganz klassisch genießen, vom Schwein, Kalb oder Huhn, und auch vegetarisch und vegan aus Gemüse, Zucchini oder Sellerie, mit Bergkäse, Chili oder Kurkuma. Dazu gibt es neben Beilagen wie Bratkartoffeln und Pommes

auch Kaiserschmarrn ? ebenfalls klassisch oder vegan ? Gemüseeintopf, Spinatknödel oder Schnitzel-Burger. Die Zutaten stammen laut eigener Angaben aus der Region des jeweiligen Restaurants, das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und gekocht wird frei von künstlichen Zusatzstoffen. Alle Speisen werden täglich frisch zubereitet ? Fertigprodukte sind tabu ? und Speiseabfälle vermieden, unter anderem durch die variablen Speisegrößen wie ?Snack? oder ?NorMahl?. Auch bei den Getränken setzt HeimWerk den Erfolgskurs in Berlin fort und bietet echte Münchner Bierspezialitäten sowie variantenreiche Cocktails.

Mooswand, rotes Neon, Naturholz

Dominiert wird der für knapp 200 Personen ausgelegte Innenraum des neuen HeimWerk Restaurants in Berlin von Holz ? dies reicht vom Mobiliar über die Wandverkleidungen bis hin zu einer Bierfass-Installation. Auch ein klassischer Augustiner-Stammtisch gehört zum Interieur. Überall findet sich gebürstetes Messing ? an den Tischlampen oder der großen Bar-Theke. Kontrastreich fällt eine rote Neon-Wandinstallation ins Auge und eine grüne, raumgroße Mooswand unterstreicht die Nachhaltigkeits-Philosophie der Marke. Bezahlt werden kann nicht nur beim Service, sondern auch selbst per Tapy Payment ? entsprechende QR-Codes wurden direkt in die Tische eingearbeitet. Dadurch entfällt das Warten auf die Rechnung, besonders praktisch für die rund 150 Sitzplätze im Außenbereich.