

casualfood größter Gastro-Betreiber am BER



Mit dem Start des Flughafenbetriebes in Berlin-Brandenburg haben auch zahlreiche Gastro-Konzepte von casualfood eröffnet / Foto: Felix Sehr

Der neue Flughafen Berlin Brandenburg ist an den Start gegangen. Größter Gastro-Betreiber ist das Unternehmen casualfood mit insgesamt zwölf festen und mehreren mobilen Standorten in den Terminals 1, 2 und 5. Für den BER hat der Verkehrsgastronom außerdem drei neue Gastro-Marken entwickelt.

Das east side berlin, der Berlin Pub sowie das Deli Berlin und die dazugehörigen Deli Berlin Mobile sorgen für echtes Berlin-Feeling. Sie greifen die Berliner Geschichte auf und bieten den Gästen ein vielfältiges Speisenangebot aus Ost- und Westberlin. Darüber hinaus erwarten die Gäste die bekannten casualfood-Konzepte: Goodman & Filippo, Hermann's, Beans & Barley, basta!, Kilkenny Pub, Quicker's und das als Franchise geführte Kamps. Der Großteil der casualfood Gastro-Konzepte am BER befindet sich auf Airside, also nach der Sicherheitskontrolle.

Die beiden Geschäftsführer von casualfood sagen: "Natürlich hätten wir uns die Rahmenbedingungen für den Start am Flughafen Berlin Brandenburg anders gewünscht. Nichtsdestotrotz freuen wir uns, dass es endlich losgeht." Unser Standortleiter Benedikt Augustin und sein Team sind bereit für die ersten Gäste. Aufgrund der aktuellen Situation starten wir in Terminal 1 vorerst mit dem neuen east side berlin, unserem italienischen Konzept basta!, den neuen Deli Berlin Mobilen sowie dem als Franchise geführten Kamps. Wir starten den Verkauf gemäß den aktuellen Vorgaben der Bundesregierung als Take-away und werden dann kurzfristig auf die Entwicklungen der nächsten Tage und Wochen reagieren, sagt Stefan Weber. "Die Öffnung unserer weiteren Gastro-Konzepte erfolgt in

engem Austausch mit dem Flughafenbetreiber nach Flug- und Passagier-Frequenz an den Gates sowie natürlich mit der Inbetriebnahme des Terminal 2?, fügt Michael Weigel hinzu.

Die neuen Berliner Gastro-Konzepte im Überblick

east side berlin: Original-Motive der East Side Gallery und zahlreiche Ausstattungsdetails lassen die Geschichte um die Berliner Mauer lebendig werden und schaffen eine Atmosphäre zwischen Kunst und Kulinarik. Das Speisenangebot reicht von Eisbein, Boulette und Kartoffelsalat über Ost-Spezialitäten wie Grilletta, Soljanka und Spreewaldgurken bis hin zum Hipster-Toast mit Avocado und Ei.

Berlin Pub: Die Verbindung von Nostalgie und Moderne ist eine stimmungsvolle Hommage an eine der geschichtsträchtigsten Zeiten Berlins. Großflächige Bilder an den Wänden erzählen die Geschichten der Hauptstadt. Mit Blick das Rollfeld des Flughafens erhalten die Gäste viele Produkte aus der Region ? neben dem typischen Berliner Bier gibt es jede Menge Snacks wie Brezeln, Stullen oder Currywurst.

Deli Berlin: Das urbane, trendige Ganztagskonzept mit dem Berliner Bären ist auf ?Hygge? ausgerichtet und lädt zum Wohlfühlen ein ? mit heller freundlicher Atmosphäre, chilliger Musik und einem kleinen Sprachkurs mit Berliner Schnauze-Begrifflichkeiten. Highlight ist die Terrasse direkt auf dem Willy-Brandt-Platz mit Blick zum Haupteingang des Airports. Das Angebot im Deli Berlin reicht von Pasta, Salaten und Bowls über täglich wechselnde Mittagsgerichte bis hin zu belegten Sandwiches. Dazu gibt es echtes Berliner Bier und original Berliner Limos.

Deli Berlin Mobile: Die neuen Deli Berlin Mobile mit dem Berliner Bären sorgen für eine schnelle Verkostung an den Gates. Hier gibt es Take Away-Highlights wie Brezeln, belegte Baguettes & Bagels, Hot Dogs & Schnitzelbrötchen und Süßes wie Schokocroissants, Berliner, Muffins, Knabberhits und dazu passende Kaffeespezialitäten.

Die bekannten casualfood-Konzepte

Goodman & Filippo: Das Deli-Restaurant vereint Spezialitäten zweier beliebter Länderku?chen ? der USA und Italiens. Das Angebot reicht von der Quinoa-Avocado Bowl über den Goodman?s Cheeseburger mit 100 Prozent Rindfleisch oder den Spicy Chicken Teriyaki Burger bis hin zu Steaks, Pizza und Pasta. Dazu gibt es frisch gepresste Obst- und Gemüse-Smoothies sowie ausgesuchte Weine. Das Garen von Fleisch und Fisch erfolgt in einem besonderen Sous-vide Verfahren.

Hermann?s: Das Hermann?s kombiniert den kultigen Retro-Metzgereilook mit dem zeitgemäßen Styling eines modernen, systemgastronomischen Imbisses. Auf der Karte stehen Imbissklassiker: eine große Auswahl an regionaltypischen Wurstsorten, Pommes, viele Saucen, hausgemachte Salate, Brötchen und Laugengebäck, glutenfreie Produkte und frisch gezapftes Bier.

Beans & Barley: Das Beans & Barley steht für Individualität und Manufaktur und bietet eine große Auswahl an klassischen Bierprodukten, speziellen Craft Bieren und Kaffeespezialitäten. Neben dem Berliner Pilsener und dem Berliner Kindl erwarten die Gäste hier regionale Biere der Marken Berliner Berg oder Braufactum. Ein Kaffee-Highlight ist der Nitro Cold Brew made in Berlin. Und natürlich gibt es verschiedene Flavours wie Mandel, Caramel, Toasted Marshmallow oder Irish Cream sowie eine Auswahl an zusätzlichen Milchsorten wie Mandel-, Hafer-, Soja- oder laktosefreie Milch. Premiere feiern in Berlin zudem Mix-Kaffees aus dem Blender.

basta!: Beliebte Pizza- und Pasta-Klassiker nach italienischen Originalrezepten gibt es hier: Pizzen von Margherita bis Diavolo als Stück oder für die ganze Familie, Pasta und Saucen zum Kombinieren, Paninis, Antipasti und Dolci als Snack, Vor- oder Nachspeise und dazu eine Getränkeauswahl vom Aperitivo bis zum Espresso.

Kilkenny Pub: Der Kilkenny Pub präsentiert sich urig und gemütlich, mit Holzmöbeln, landestypischen Accessoires und einladender Bar. Neben einer großen Auswahl an Whiskeys und Whiskys, dunklen Bieren, Longdrinks und Softdrinks gibt es eine kleine Speisekarte mit Frühstücksvarianten und Snacks.

Quicker?s: Die Quicker?s Convenience Stores sind praktisch und übersichtlich. Hier findet der Kunde alles, was er am Flughafen benötigt. Das Angebot umfasst One-Stop- und Take-away-Artikel, Travel Needs, Food-Souvenirs, Snacks und Getränke, Süßwaren und Zigaretten sowie eine große Auswahl an Berlin Souvenirs.

Franchise Kamps: In der Kamps Backstube werden Brot und andere Backwaren von Hand gebacken, belegt und verziert. Gäste können Frische und Handwerk erleben und in gemütlicher Atmosphäre verweilen. Ofenfrische Brote, Brötchen und süße Backwaren stehen im Mittelpunkt des Franchise-Konzeptes.