

IDEEN & KONZEPTE

## Deutsche Küche 2.0



Im The Ritz-Carlton, Berlin hat das neue Restaurant Pots eröffnet. Ab sofort serviert Chef de Cuisine Frederik Grieb mit seinem Team Klassiker der deutschen Küche in moderner Interpretation, inspiriert von Patron und Spitzenkoch Dieter Müller.

Gastgeber und Sommelier des Pots ist der gebürtige Österreicher Mathias Brandweiner, der seine Gäste ganz im Stil der Hauptstadt in authentischer und ungezwungener Atmosphäre begrüßt.

Das Menü des Restaurants besticht mit einem innovativen Ansatz. Klassiker der gesamtdeutschen Küche werden von Grieb und seinem jungen Küchenteam modern umgesetzt und zeitgemäß serviert. Am Abend werden die Gerichte im zwanglosen „Sharing Food“-Konzept präsentiert, um das gemeinsame Dinner in ein geselliges Erlebnis zu verwandeln. Gäste des Pots können sich sowohl auf lokale Spezialitäten mit modernem Twist wie „Gebratener Zander mit Sauerkraut und Speck“ oder „Müritz Lamm mit Topinambur und Schalotten“ als auch neuinterpretierte wie „Badisches Schäufole mit Ackergold und Apfel-Merrettich“, den „Fischeintopf DM“ von Dieter Müller oder eine „Dampfnudel mit Vanillesauce und Rahmeis“ zum Nachtisch freuen. Das kulinarische Duo Frederik Grieb und Dieter Müller hat keine Scheu, Stilrichtungen der deutschen Küche zu kreuzen und so findet sich beispielsweise auch ein „Ostsee Kabeljau mit Rauchaal-Gemüsekompost auf Frankfurter Kräutern“ auf der Karte wieder. Bei der Auswahl der Zutaten legt Grieb Wert auf hochwertige, nachhaltige Produkte und Spezialitäten aus Deutschland. Gastgeber und Sommelier Brandweiner und sein Team servieren 200 ausschließlich deutsche Weine. Der Schwerpunkt der Weinkarte des Pots liegt auf Riesling

sowie Spätburgunder mit einem Augenmerk auf nachhaltige sowie noch unbekannte Winzer, die zu den Geheimtipps zählen.

#### Außergewöhnliches Design

Die Inneneinrichtung des Pots wartet mit Sitznischen und einer offenen Showküche, die den kommunikativen Charakter des gemeinsamen Abendessens unterstreicht. Der Name Pots ist inspiriert von der unmittelbaren Lage des Restaurants am Potsdamer Platz sowie den Küchentöpfen, die sowohl auf den Herden der Showküche als auch als wiederauftretendes Motiv im Design Verwendung finden. Der Bezug zur deutschen Küche als Kulturgut findet sich auch in der Farbgebung wieder: Der Einsatz von geschlagenem und gebürstetem Kupfer soll an die schweren Kessel erinnern, in denen deutsches Bier gebraut wird. In einer verglasten und ausgeleuchteten Signature-Wall im Industrial Stil sind die signierten Favoriten der auf der Weinkarte vertretenen Winzer ausgestellt. Bewegliche Raumteiler sowie ein Separée ermöglichen Flexibilität, die bei großen wie kleinen Essensgesellschaften für eine entspannte Wohlfühlatmosphäre sorgen soll. Im Sommer lädt die neu gestaltete Terrasse mit Blick auf das angrenzende Sony Center und den Henriette-Herz-Park ein.