

MENSCHEN & KARRIEREN

Kalifornien trifft Köpenick



TV-Köchin Felicitas Then übernahm im April die Gastropatenschaft im Clash Kitchens & Bar im NYX Hotel Berlin Köpenick / Foto: NYX Hotel Köpenick

Ab April soll mit Felicitas Then ein neues kulinarisches Kapitel im Clash Kitchens & Bar im NYX Hotel Berlin Köpenick beginnen: Einen Sommer lang steht dann moderne kalifornische Küche auf der Karte, ergänzt durch sommerliche Drinks und Special Events. TV-Köchin Felicitas Then übernahm im April die Gastropatenschaft im Clash Kitchens & Bar im NYX Hotel Berlin Köpenick. Damit folgt sie auf Koch Kristof Mulack, der das Restaurant zuvor mit seiner Interpretation der Neuen Berliner Küche geprägt hat. Das Clash Kitchens & Bar will bewusst auf wechselnde Gastropaten setzen, die das Restaurant immer wieder mit einem neuen, eigenen kulinarischen Konzept bespielen. Felicitas Then bringt dafür eine bunte, moderne und international inspirierte Küche mit. Die Neuköllnerin hat auf ihren Reisen bereits über 60 Länder der Welt kulinarisch erkundet. Auf der Karte stehen California Small Plates, aromatische Hauptgerichte und moderne Bar-Food-Klassiker, darunter Deviled Eggs mit Estragon-Remoulade, Quesadillas, Butterfly-Garnelen mit Chili und Limette, Flank Steak mit Chimichurri oder Pandan Cheesecake Crème Brûlée. Ergänzt wird das Angebot durch sommerliche Gerichte wie Green Goddess Salad, Aperitivo-Platten sowie Signature Drinks wie eine spicy Margarita.

Sommerliche Küche

„Kalifornische Küche ist für mich die bunteste und sommerlichste Küche der Welt“, sagt Then. „Sie verbindet mediterrane Leichtigkeit mit den aromatischen Einflüssen Mexikos und Asiens“ und genau dieses Lebensgefühl bringen wir jetzt nach Köpenick.“

Bekannt wurde Then 2013 als erste Gewinnerin der TV-Kochshow The Taste auf Sat.1.

Seitdem ist die gelernte Journalistin als Köchin, Autorin, Moderatorin und Content-Creatorin aktiv. Für ihre Reportage-Kochshow Die Foodtruckerin bereiste sie zahlreiche Länder und entwickelte Pop-up- und Gastronomiekonzepte. Auch für AIDA konzipierte sie kulinarische Formate und eröffnete auf einem der neuesten Schiffe das Restaurant Beach House.

„Im Clash Kitchens & Bar lieben wir Konzepte mit eigener Handschrift“, sagt Hotelmanagerin Yvonne op de Hipt. „Mit Felicitas Then holen wir eine Köchin ins Haus, die für eine bunte, weltoffene und moderne Küche steht. Damit passt sie perfekt zum offenen, urbanen Charakter des NYX Hotels.“

Während ihrer Gastropatenschaft bringt Then neue Gerichte und kalifornisches Urlaubsgefühl an die Dahme. Im Sommer stehen außerdem ausgewählte Special Events mit ihr auf dem Programm.