gastrotel

IDEEN & KONZEPTE

Nachhaltige Küche trifft preisgekrönte Architektur

Auf der Terrasse des Lobe Lokal Berlin sitzen die Gäste zwischen würzigen Kräutern, Himbeeren, Quittenbäumchen und blühenden Wicken / Foto: Lobe Lokal Berlin

Mit dem Lobe Lokal bekommt eines der ungewöhnlichsten Bauwerke Berlins ein neues kulinarisches Konzept und macht sich daran, der nächste ?Place to be? der Hauptstadt in Sachen Essen, Kultur und Klima zu werden.

Das im Stil des Brutalismus erbaute Ensemble Lobe Block im Stadtteil Wedding wurde 2020 mit dem Deutschen und Europäischen Architekturpreis ausgezeichnet. Das Restaurant und seine Küche zollen dem architektonischen Umweltgedanken, der schon in der Planungs- und Bauphase des Terrassenhauses im Vordergrund stand, Respekt, indem sie Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit und die Natur bei allen Gerichten in den Vordergrund stellen.

Das Bauwerk Lobe Block mit seiner immensen Tiefe, den stufenförmigen Stockwerken, einem großen Garten und dem Außenraumbezug mit zwei Freitreppen, die über verschiedene Terrassen bis hoch auf das Dach führen, ist für Berliner Verhältnisse besonders. Hier passt nur ein Restaurant hinein, das ein Konzept verfolgt, das ebenso anders ist wie das Gesicht des Bauwerks.

An diesem Punkt kommt Restaurantmanager Markus Kunz ins Spiel: ?Unsere überwiegend pflanzenbasierte Küche interpretiert Gemüse modern, mit einem besonderen Twist und überraschenden Gewürzkombinationen.? Dabei finden sich vegane Steinpilz-Tortellini mit Topinambur ebenso auf der Karte wie Schwarzwurzel-Nudeln in Beurre Blanc und Balsamico-Caviar, und selbst die Salat-Bowl begeistert mit frischen Salaten und würzig geröstetem Gemüse aus eigenem Anbau direkt im Garten des Lobe Blocks. Hier werden auch Hühner gehalten, so dass ab und zu mal ein Ei auf der Karte des sonst primär veganen

Restaurants zu finden ist.

Nachhaltigkeit in allen Bereichen

?Der strikte Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch das komplette Restaurantkonzept, wir denken jeden Schritt immer mit Bezug auf die Umwelt. Im Sinne des Circular-Waste-Gedankens wollen wir keine Lebensmittel verschwenden und die Müllproduktion so gering wie möglich halten, weshalb wir Gemüse-Abfälle den Hühnern verfüttern oder selbst kompostieren. Wo immer es möglich ist, bevorzugen wir Lebensmittel in Bio-Qualität, die wir gerne in Mehrweggebinden von regionalen Erzeugern beziehen. Wir haben Zutaten aus industrieller Produktion und Convenience-Produkte strikt aus unserer Küche verbannt. Das können wir uns nur leisten, weil unsere klassisch ausgebildeten Köche die unterschiedlichsten Erfahrungen und Spezialisierungen mitbringen?, sagt Kunz. So finden sich in der Küchenmannschaft ein Ernährungsberater, ein Gewürzsommelier und ein Koch, der die positive Auswirkung naturbelassener Lebensmittel auf die Gesundheit studiert hat. Das Getränkeangebot setzt ebenfalls auf regionale Produzenten, ohne auf Vielfalt zu verzichten. So kommen Whiskey, Gin, Rum, Wermut und Co. hauptsächlich aus Berlin und Brandenburg, die Weinkarte konzentriert sich auf die alte Welt und Natur- und Orange-Weine.

All das schätzen die Gäste, die im hellen Restaurant mit bodentiefer Fensterfront an stilvoll schlichten Tischen aus recycelten Joghurtbechern sitzen. Porzellan und Geschirr werden von einer im Haus ansässigen Keramikerin designt und hergestellt. Weitere Plätze gibt es im Garten- und Terrassenbereich des Restaurants. Selbst Catering und Besorgungen werden emissionsfrei und elektronisch mit Berlins London Taxi Modell VN5 von der London Electric Vehicle Company erledigt.

In der angegliederten Event-Location Lobe Space finden regelmäßig Veranstaltungen wie Fotoshootings, Workshops oder Kochkurse statt, auch Supper-Clubs mit Gastköchen aus dem In- und Ausland sind in Planung. Komplettiert wird das Angebot durch ein Yoga-Studio im Lobe Block, das mit dem Restaurant zusammenarbeitet. ?Mit der Etablierung von Lobe Lokal@Lobe Block und dem Lobe Space haben wir eine Plattform auch für externe Unternehmen, Partner und Interessierte geschaffen, die mit uns an der Umsetzung eines nachhaltigen Projektes arbeiten wollen?, sagt Kunz.