

GASTROTEL WEEKLY

Premiere in Berlin



Manifesto Market in Berlin bietet Platz für 22 Restaurants auf 4.400 Quadratmetern / Bild: Brookfield Properties

Manifesto Market öffnet Ende Januar seine Türen für die Öffentlichkeit. Auf 4.400 Quadratmetern laden 22 Restaurants auf zwei Etagen zu einer kulinarischen Reise durch Europa, über den Nahen Osten bis Asien und nach Südamerika ein. Diese machen Manifesto Potsdamer Platz zum größten Food Hub Europas.

„Mein Leitgedanke ist es, einen Ort zu schaffen, den die Berlinerinnen und Berliner lieben und zu ihrem Treffpunkt machen. Es ist ein Lebenswerk. Ein Ort, um zu lernen, zu lachen und sich zu vergnügen. Eine Schnittstelle der verschiedenen Geschmäcker, der multikulturellen Menschen, der verschiedenen Sprachen, die in den Küchen und an den Tischen gesprochen werden. All das schafft Momente, an die man sich erinnern kann? gepaart mit fantastischem Essen, Musik und unterhaltsamen Veranstaltungen. Da ich persönlich einige der Möbel entworfen und das Essen sowie die Getränke kuratiert habe, ist das alles für mich von großer Bedeutung“, so Martin Barry, Gründer und CEO.

Der Manifesto Market setzt nicht nur einen neuen kulinarischen Schwerpunkt in Berlin und lädt zum gemeinsamen Genießen in schöner Atmosphäre und schickem Design ein, sondern will auch mit einem vielfältigen, frei zugänglichen Kultur- und Unterhaltungsprogramm inspirieren und Gäste anlocken. Als Teil seiner Mission strebt man danach, untergenutzte städtische Bereiche in pulsierende Standorte zu verwandeln.

Vielfalt an Restaurants an einem Ort

Das Konzept von Manifesto wurde 2018 vom amerikanischen Architekten Martin Barry und seiner Partnerin Hollie Lin in Prag entwickelt, sei dort seit vielen Jahren ein erfolgreicher

Gästemagnet und wurde erst kürzlich auf der MAPIC Cannes als bestes neues Food & Beverage Konzept ausgezeichnet. Das Konzept besticht einerseits durch die Vielfalt an Restaurants, die für jeden Geschmack etwas bereit halten, und andererseits durch die hohe Qualität der Speisen, traditionelles Restauranthandwerk, Nachhaltigkeit in sämtlichen Bereichen des Betriebes sowie das einheitliche technologische Ökosystem, das den Betrieb mit effizienten Prozessen und Daten unterstützt.

Die 22 Restaurants im Manifesto Berlin wurden in einem mehrstufigen Verfahren aus über 800 Bewerbern über mehrere Monate ausgewählt. Als kulinarischer Berater hat unter anderem Per Meurling fungiert, Betreiber von Berlin Food Stories und Kenner der Berliner Food-Szene. Die erste Etage des Food Hubs ist ausschließlich der asiatischen Küche gewidmet, mit Restaurants wie WaWa, Chi Kin, Mao Style HotPot, Shaniu's House of Noodles, das vietnamesische vegane Restaurant KIM999, das indische Moksa und die japanischen Restaurants Daruma Ramen und Enzo Sushi Bar. Das Erdgeschoss bietet hauptsächlich Küchen aus dem Westen, Norden und Süden, konkret aus dem Mittelmeerraum wie Apló Greek Kitchen, aus Syrien mit Malakeh, das Bowl-Konzept Fat Monk Austria, aus Süd- und Nordamerika, wie El Bodegón, Alebrijes sowie Dirty Dog Barbeque. Die beiden letztgenannten Restaurantkonzepte sind seit 2018 erfolgreich im Manifesto in Prag tätig. Delabuu, Ohh! Cookies und Café Gong Gan werden Naschkatzen begeistern.

Getränkeauswahl an vier Bars

Zwei Soot-Bars mit handgemachten Signature-Cocktails und eigener Produktphilosophie, eine Weinbar und später eine verborgene ?Speakeasy?, die leicht versteckt in einer diskreten Atmosphäre liegt und durch einen unsichtbaren Eingang zugänglich ist, bieten die richtige Auswahl an Getränken für verschiedene Anlässe. Neben Cocktails, alkoholischen und alkoholfreien Getränken werden ausgewählte Weine angeboten und auch Bierliebhaber kommen auf ihre Kosten. Das Highlight ist ein zweistöckiger Beer Tower, bestehend aus zehn großen Biertanks mit je 500 Litern Fassungsvermögen, aus dem frisches, unpasteurisiertes Pilsner Urquell direkt gezapft wird ? eine Hommage an die tschechische Heimat des Food-Hub-Konzepts. Asahi Brands Germany, Anbieter internationaler Premium-Biermarken, mit dem Manifesto Market eine langjährige Partnerschaft geschlossen hat, wird auch für die richtige Biervielfalt sorgen: Neben dem japanischen Asahi Super Dry, das vor allem in der asiatischen Restaurantszene im zweiten Stock beliebt sein wird, gibt es unter anderem das italienische Peroni Nastro Azzurro.

Design, Innovation und bargeldloses Bezahlungssystem

Mit der Konzeption des Food Hubs beauftragte Martin Barry die 26-jährige portugiesische Architektin Sara Gomes, die für die Gestaltung der Innenräume, der Restaurants, der Bars und der maßgefertigten Möbel sowie für das Treppenelement und die Wandmalerei zuständig war. Letztere wurde bei dem Berliner Kunstkollektiv Old Yellow in Auftrag gegeben. Weibliches Talent steckt auch hinter der Beschilderung und dem Orientierungssystem, das vom Studio Heels Make Deals entworfen wurde.

Manifesto definiert das alte Modell des Food Courts neu und schafft eine innovative Perspektive für ein jahrhundertealtes und beliebtes Ess- und Begegnungserlebnis. Unter anderem durch die Einführung des bargeldlosen Zahlungsverkehrs und die Verwendung von Porzellangeschirr mit einem kreisförmigen Weiterverteilungsmodell an die einzelnen

Restaurants. Manifesto bietet auch eine Option der Essenslieferung an, die es den Gästen ermöglicht, Angebote von mehreren Restaurants in einer Bestellung zu kombinieren und sich diese innerhalb einer Fahrt nach Hause liefern zu lassen.