

IDEEN & KONZEPTE

Revival



Das Frederick's hat Ende April in den Räumlichkeiten des historischen Grand Hotel Esplanade in Berlin eröffnet / Foto: Frederick's

Das Frederick's vereint Kulinarik und Nachtleben in den Räumlichkeiten des historischen Grand Hotel Esplanade, heute Teil des Sony Centers.

Vor ziemlich genau 100 Jahren galt der Potsdamer Platz in Berlin als eines der gesellschaftlichen Zentren Europas. Sein Name fiel in einem Atemzug mit dem Piccadilly Circus in London und dem Times Square in New York. Wichtigster Treffpunkt war das dort gelegene Grand Hotel Esplanade - eines der ersten wahren Luxushotels der Stadt, das zwischen 1907 und 1908 nach Plänen des Architekten Otto Rehnig im Stil der Belle Epoque erbaut wurde. Im Zweiten Weltkrieg wurde das prunkvolle Gebäude weitestgehend zerstört. Nur der legendäre Kaisersaal, das Treppenhaus, der Frühstücksraum und die kaiserliche Toilette blieben verschont und wurden auch in den folgenden Jahrzehnten genutzt - als Filmkulisse für Klassiker wie Himmel über Berlin und Cabaret, Veranstaltungsort und später Restaurant.

Seit Ende 2018 stand das Gebäude leer. Bis jetzt. Denn mit der Eröffnung des Restaurants, Bar & Lounge Frederick's am 27. April 2022 erlebt Berlin ein fulminantes Revival dieses gesellschaftlichen Hotspots der 1920er Jahre. Und der weiß zu überzeugen, denn auf rund 1.400 Quadratmetern ist ein moderner Gastronomiekomplex mit Restaurant, zwei Bars, Lounge und Deli entstanden, der den "bohemian glamour" vergangener Zeiten aufgreift und diesen mit viel Charme und Witz in die Gegenwart führt.

Verantwortlich für das neue Opening in Berlin ist die Rhubarb Hospitality Collection mit Sitz in London, die diverse Restaurants in London und New York betreibt. Vor Ort zeichnet

ein Team erfahrener Profis mit viel Berlin-Erfahrung für das Wohlergehen der Gäste verantwortlich. Darunter der Managing Director Jürgen Klümpen und Barchef Arnd Henning Heißen. Küchenchef des Frederick's ist Marcus Prahst, der vor seinem neuen Engagement unter anderem im Brand Marketing Studio von Hello Fresh sowie als Küchenchef im Restaurant Heimlichtreu und Sous Chef im Soho House tätig war.

Speisen und Getränke

Unter dem Motto "Serious about food, serious about fun" präsentiert Prahst gemeinsam mit einem internationalen Team eine moderne Küche, bei der deutsche Klassiker wie Gulasch, Hühnerfrikassee und Eisbein neu interpretiert und mit Einflüssen aus aller Welt kombiniert werden. Alle Gerichte sind so konzipiert, dass sie zum Teilen am Tisch einladen und Gäste eine möglichst große Vielfalt genießen können. Die Weinkarte präsentiert rund 120 Positionen, die vorwiegend aus Deutschland und Europa sowie zum Teil aus der Neuen Welt kommen. Darüber hinaus wurden speziell auf die Speisen abgestimmte Cocktails kreiert. Für das Barkonzept zeichnet Heißen verantwortlich, den viele Berliner noch aus dem The Curtain Club und der Fragrances Bar im The Ritz-Carlton, Berlin kennen. Ähnlich wie ein Spitzenkoch eine eigene kulinarische Handschrift hat, hat auch ein guter Barkeeper eine eigene Mix-Philosophie. Bei Heißen besteht diese aus seinem umfangreichen Wissen aus der Farb- und Aromatherapie und Erfahrungen, die er bei seinen Reisen rund um den Globus gesammelt hat. So harmonisieren die Zutaten seiner Drinks nicht nur geschmacklich, sie haben ihre ganz eigene Symbolik: Während Patschuli beispielsweise für Authentizität und Ehrlichkeit steht, ist Vetiver eng verbunden mit Struktur und Ordnung. Honig symbolisiert Luxus, Grapefruit Euphorie. Im Zusammenspiel ergeben sich bei Heißen dadurch Drinks, die optimal auf die individuelle Stimmung jedes Gastes abgestimmt sind. Um die Wahl des richtigen Getränks möglichst intuitiv zu gestalten, präsentiert das Barteam zu jedem Drink ein Bild mit einem Farbschema. Je nach Stimmung und Bedürfnis wählen Gäste ein Bild - und das Team serviert passend dazu den entsprechenden Drink.

Ebenso wichtig wie die Kulinarik ist im Restaurant das Thema Entertainment - denn hier sollen nicht nur die Geschmacksknospen angeregt, sondern auch dem ehemaligen Hotel Esplanade als kultureller Hotspot Tribut gezollt werden. Wechselnde Live-Acts und DJs sorgen mit einem Mix aus Funk, Soul, R&B und Jazz für musikalische Unterhaltung. Zukünftig sind außerdem Drag Nights geplant, um echtes Nachtclub-Feeling aufkommen zu lassen.

Wer tagsüber weniger Zeit mitbringt, sollte dem Deli einen Besuch abstatten. Morgens werden dort hausgemachtes Gebäck und andere Frühstücksgerichte sowie frische Säfte, eine Auswahl an Tees und Kaffee angeboten. Mittags stehen frisch belegte Sandwiches, Quiches und Salate auf der Karte. An der Bowl-Bar kann man sich die eigenen Lieblingszutaten in einer Schüssel zusammenstellen lassen. Und nachmittags versüßen die frisch gebackenen Kuchen, Muffins und andere Leckereien das kleine Tagestief.

Architektur und Design

Das Interieur des Frederick's trägt die Handschrift des Innenarchitekten Robert Angel aus London. Dieser hat eine Leidenschaft für denkmalgeschützte Gebäude und war bereits für bekannte Hotels und Restaurants wie das The Berkeley in London, das Fritz & Felix in Baden-Baden sowie das Aqua in Hong-Kong tätig.

Bei der Gestaltung des Berliner Restaurants hat er sich zum Ziel gesetzt, einen einzigartigen

und entspannten Ort mit verschiedenen Räumen und Stimmungen zu schaffen, der an den Glamour der 1920er Jahre anknüpft. Sein Design verbindet daher den palastartigen Baustil des historischen Gebäudes mit modernen Elementen aus allen Epochen, die die Energie und Mentalität Berlins widerspiegeln. Zeitgenössische Kunst, kuratiert vom Berliner Urban Nation Museum, steht ganz bewusst in Kontrast zur Patina des Ortes.

Der neu geschaffene Haupteingang befindet sich gleich gegenüber des Bahntowers. Gäste werden dort herzlich willkommen geheißen und über die historische Rotunde, vorbei an der Originalmarmortreppe und der offenen Küche in den Bar & Lounge Bereich sowie das Restaurant geführt.

Die große Bar im Art Deco-Stil mit ihren acht Meter hohen Decken bildet das Herzstück des Frederick's und befindet sich im ehemaligen Silbersaal des Grand Hotels. Originalelemente, wie die Säulen mit handgemalten Designs aus den 1950er Jahren, sind dort heute wieder zu sehen. Das Restaurant mit 150 Sitzplätzen beeindruckt nicht nur mit seiner Grand Hotel Atmosphäre, sondern auch mit zeitgenössischen Wandbildern des Künstlers Johannes Munding, imposanten Kristallleuchtern, überdimensionalen Vintage-Spiegeln und den speziell für das Restaurant angefertigten Möbeln aus Marmor und dunklem Eichenholz. Die komfortablen Sitzbänke, Stühle und Sofas sind mit opulentem Samt und Leder in Rosétönen, Rostrot und Olivgrün bezogen. Bunte Kissen mit handgefertigten Quasten verstärken den "bohemian glamour" des Raumes. Große Kunstbäume erinnern an die historische Nutzung des Raumes, der einst Palmenhof des Grand Hotel Esplanade war.

Noch mehr Überblick erlaubt die Gallery Bar im Obergeschoss des Restaurants, die man über die historische Marmortreppe erreicht. Auf dem Weg nach oben beeindruckt überdimensionale Street Art Kunst von Daan Botlek. Oben angekommen, haben Robert Angel und sein Team noch einmal eine ganz andere Atmosphäre geschaffen. Denn während unten im Restaurant und der Bar helle Pastelltöne vorherrschen und das Leben mit all seinen Facetten gefeiert wird, erwarten Gäste in der Galerie pompöse Polstermöbel in tiefen Rottönen, indirektes Licht und schwere Tapeten mit Street Art Kunst von Stefan Leitner (Leiti). Wer dort Platz nimmt, bestellt von der eigens für oben kreierten Barkarte und genießt die intime Atmosphäre mit einem Hauch Voyeurismus. Für noch mehr Privatsphäre stehen insgesamt vier Private Dining Räume zur Verfügung. Der Bekannteste ist sicherlich der Kaisersaal - ein eleganter Salon mit kunstvollem Stuck, dekorativem Parkettboden und einem großen Porträt von Kaiser Wilhelm II.