



Generationswechsel auf rheinische Art

BETREIBERNACHFOLGE

Die Ständige Vertretung zählt zu den gastronomischen Institutionen der Hauptstadt. Vor eineinhalb Jahren haben Jörn Brinkmann und Jan Philipp Bubinger den Betrieb übernommen, der für Exil-Rheinländer eine zweite Heimat ist.

Mitte. Die Ständige Vertretung in Berlin (StäV) – das waren 20 Jahre lang die beiden Bonner Gastronomen Friedel Drautzburg und Harald Grunert. Leidenschaftlich hatten sie in den 1990er-Jahren gegen den Umzug der Bundesregierung vom Rhein an die Spree gekämpft. Nachdem die Entscheidung für Berlin gefallen war, resignierten sie nicht, sondern zogen kurzerhand mit. 1997 eröffneten sie am Schiffbauerdamm am Bahnhof Friedrichstraße ein einzigartiges Konzept, das die Exilanten aus dem Rheinland ebenso ansprach wie die Mitglieder des Politikbetriebs aus anderen Landesteilen und Touristen. Bis in den letzten Winkel mit Bildern und Memorabilien aus der bundesdeutschen Geschichte dekoriert, wurde die StäV schnell zum Treffpunkt für Kölsch-Liebhaber, Karnevalisten und Polit-Prominenz.

Vor eineinhalb Jahren übernahmen Jörn Brinkmann und Jan Philipp Bubinger diese gastronomische Institution. „Im Grunde entsprang die Idee einer Bierlaune“, erinnert sich Brinkmann schmunzelnd – wenn auch kein Kölsch im Spiel war, sondern Spirituosen, denn Brinkmann und Bubinger arbeiteten beide für Campari, als sie beschlossen, gemeinsam eine Gastronomie zu führen. Die beiden ausgebildeten Hotelfachleute hatten den Außer-Haus-Markt bereits aus verschiedenen Perspektiven kennengelernt und verfügen außerdem über ei-

ne „ausgeprägte Gastgeber-DNA“. Da kannte Jan Philipp Bubinger Harald Grunert schon länger, man hatte früher bereits Pläne für eine StäV als Lizenzbetrieb in Potsdam geschmiedet, aus denen aber letztlich nichts geworden war. Vom Konzept der StäV fasziniert, kamen Brinkmann und Bubinger erneut mit den Inhabern im Gespräch. Man fasste einen Standort am Mercedes-Benz-Platz in Berlin ins Auge, „aber wir waren von der Lage und den Bedingungen nicht überzeugt“, so Brinkmann.

Kramp-Karrenbauer und Lindner zählen zu den Gästen

Eines Abends saß man zu dritt mit Grunert im StäV-Stammhaus. „Plötzlich fragte er: Wollt ihr nicht die StäV kaufen?“ Es folgten eineinhalb Jahre Verhandlungen, bei denen beide Seiten fachkundige Helfer zu Rate zogen, damit der Generationenwechsel gelingen konnte. „Das Thema, ihr Mutterschiff abzugeben, war für die beiden Inhaber ein sehr emotionales. Und wir waren vergleichsweise unerfahren“, berichtet Brinkmann. „Deshalb haben wir unter anderem einen Existenzgründungsberater an Bord geholt, der viele Fragen geklärt und bei der Kommunikation geholfen hat. Die Frage war: Können wir diese großen Fußstapfen überhaupt ausfüllen?“ Schließlich sei die StäV keine „normale“ Gastronomie. „Immerhin bin ich als gebürtiger Düsseldorfer mit Rhein-Wasser getauft“, sagt Brinkmann. Klar war: Die Leistung der Gründer wird bewahrt und auch in Zukunft nach außen kommuniziert. „Allein der Mut, den die beiden damals hatten, ist aller Ehren wert: Kölsch in Berlin auszuschenken, als noch keiner wusste, wie sich die Stadt entwickeln würde. Und dann noch politische Gastronomie!“ In der StäV ist Politik zwar Thema, auf eine Seite schlagen will man sich aber nicht: „Wir sind ein demokratischer Laden.“ Um die Kommunikation zwischen

Die Macher der Ständigen Vertretung:
(von links) Harald Grunert,
Jörn Brinkmann, Jan Philipp Bubinger
und Friedel Drautzburg.

den Parteien zu fördern, haben Brinkmann und Bubinger eine regelmäßige „Sprechstunde“ eingeführt, zu der sich während der Sitzungswochen jeweils ein Bundestagsabgeordneter bei Kaffee und Croissants den Fragen von Bürgern und Journalisten stellt. „Wir wollten das Politische in der StäV nicht nur an Bildern festmachen, sondern auch ein Ort des Dialogs sein, an dem Politik hautnah erlebt werden kann.“ Kommen die Größen der Politik denn weiterhin? „Vor Kurzem war AKK da, ebenso wie Sigmar Gabriel und Christian Lindner“, zählt Brinkmann auf.

Eine Musikanlage und ein neuer Koch

Bei einer Übernahme sei es zwar wichtig, das erfolgreiche Konzept zu bewahren, aber man müsse auch ans Morgen denken, eigene Ideen verwirklichen, betont Brinkmann. „Das Publikum verändert sich. Eine unserer wichtigsten Aufgaben ist es, neue Zielgruppen anzusprechen.“ So zog mit den neuen Inhabern erstmals eine Musikanlage in die StäV ein. „Das Restaurant an sich hat schon einen gewissen Geräuschpegel, der zum Kneipencharakter einfach dazu gehört. Aber wir stellen fest, dass Hintergrundmusik sich durchaus verkaufsfördernd auswirkt.“ Ab 21 Uhr genießen die Gäste die Unterhaltung bei ihren After-Dinner-Drinks: „Dann rückt der Bar-Bereich in den Mittelpunkt, was wir auch durch ein komplett überarbeitetes Spirituosen-Sortiment fördern“, erklärt Brinkmann. Das urbane Publikum wünscht neben Kölsch auch Trend-Drinks wie Gin Tonic. „Unser Wein-Portfolio ist ebenso vollständig neu, mit vielen jungen Winzern, die zu uns passen, und sogar eigenen Cuvées.“

Am Herd hat mit Frank Uebelherr ein neuer Küchenchef die Regie übernommen, der die rheinisch-deutschen Gerichte moderner interpretiert – ohne dass Klassiker wie Himmel und Ääd von der Karte verschwinden. Stattdessen bekommen sie Gesellschaft von neuen Signature Dishes wie dem „Pulled Sauerbraten Burger“. „Es wird von unseren Gästen deutlich wahrgenommen, dass wir uns kulinarisch verbessert haben“, freut sich Brinkmann. Die Modernisierung trägt finanziell Früchte: Das Umsatzplus bewege sich „im zweistelligen Bereich“, soviel verrät Brinkmann. „Daran lassen wir unser Team teilhaben, denn das Thema Mitarbeiter ist ein herausforderndes.“ 60 Köpfe zählt die Mannschaft, wie die gesamte Branche kämpft auch die StäV mit Fluktuation. Brinkmann vergleicht die Übernahme der StäV mit einem Generationenwechsel innerhalb von Inhaberfamilien. „Friedel Drautzburg und Harald Grunert sind immer noch Eigentümer der GbR und der Marke StäV. Und ja: Sie sind auch noch oft im Restaurant, wohnen unmittelbar in der Nähe. Aber sie lassen uns wirklich freie Hand. Wir sind froh, sie und ihre Erfahrung zu haben. Aber am Ende des Tages ist klar: Die StäV gehört jetzt Jan Philipp Bubinger und mir.“

Barbara Schindler



Blend – Berlin Kitchen and Bar startet Eventreihe unter neuer Restaurantleitung

Mitte. Unter dem neuen Restaurantleiter Giovanni Del Vecchio (Foto) startet im Blend – Berlin Kitchen and Bar eine neue Eventreihe. Der Italiener, der zuletzt im Four Seasons Hotel London tätig war, setzt auf die Reihe „B3 – Bar, Beats & Bites by Blend“, die die Gäste mit Electrobeats, Signature-Drinks und Bar-Snacks versorgt. Einmal im Monat, donnerstags ab 18 Uhr, erklingt die pulsierende Elektro-Musik von DJ Noppe im Blend. Das Restaurant ist bekannt für die Melting Pot Cuisine von Küchenchef Steffen Sinzinger. Einen Augenschmaus stellt auch das Interior-Design des Lokals dar, welches eine Hommage an den Zoologischen Garten in Berlin ist. Dafür verantwortlich zeichnet das russische Design-Duo Sundukovy Sisters, das die tierischen Nachbarn des Restaurants stilvoll in Szene gesetzt hat.

dre

In den Räumen der ehemaligen Raabe-Diele des Ermelerhauses entsteht ein Spa- und Fitnessbereich

Mitte. Das Ermelerhaus bietet ab Mitte Juni seinen Gästen ein hochwertiges Spa- und Fitnessangebot an. Hinter dem Namen Spa & Gym by Art'otel Berlin-Mitte verbirgt sich ein Gym mit Fitnessgeräten der Firma Technogym, eine finnische Sauna, zwei Behandlungsräume sowie ein Ruhebereich. In den früheren Räumen der Raabe-Diele ist nach den Plänen von Ines Kapic vom kroatischen Designstudio Atellior eine „Wohlfühl-Etage“ entstanden, so das Luxushotel. Der neue 180 Quadratmeter große Spa- und Fitnessbereich kann nicht nur von Hotelgästen, sondern auch Berlinern genutzt werden.

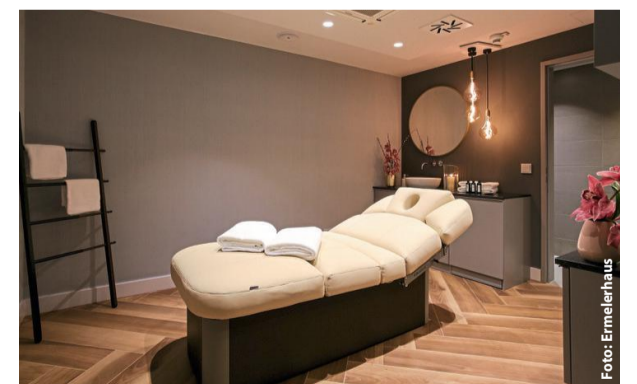


Foto: Ermelerhaus

BERLIN



Redakteur
Daniel Dresen
d.dresen@ahgz.de