

Das andel's Hotel in Berlin

Schwelgen im Genuss-Himmel

Das andel's Hotel Berlin bietet seinen Gästen Verwöhn-Aufenthalte im Hauptstadt-Ambiente. Hier trifft außergewöhnliches Design auf Berliner Herzlichkeit, und in luftiger Höhe erwartet Genuss-Enthusiasten, was das Herz begehrt. Hier hat das pionierfreudige Hotel – passend zum ersten Stern von Küchenchef Alexander Koppe – einen ganz besonderen kulinarischen Hot Spot in den Wolken geschaffen.



COPYRIGHT BY GEORG ROSKE



Dem Himmel so nahe! Das SKYKITCHEN im andel's Hotel Berlin begeistert Genießer mit grandioser Sternen-Küche und atemberaubendem Panorama-Blick.





Authentische Sterneküche und Spitzenservice mit viel Herzlichkeit – diese gelungene Mischung überzeugte auch die harten Kritiker – und brachte die begehrte Nominierung für Alexander Koppe (Berliner Meisterkoch 2015) und Barbara Merll (Berliner Gastgeber 2015).

Wer als Gast das andel's Hotel Berlin betritt, findet sich in einer eleganten, weitläufigen Welt wieder. Der Blick gleitet über die große, behagliche, modern gestaltete Lobby und verweilt an der Rezeption, deren Mittelpunkt ein großes, futuristisches, goldenes Ei bildet. Der neueste Clou des Designhotels ist das Restaurant „SKYKITCHEN“ – ein kulinarisches Paradies in luftiger Höhe. Mittlerweile kennen viele Genießer den Weg mitten in den Sternenhimmel: Nach passieren der Eingangstür links ab, und schon schwebt der Aufzug mit erstaunlicher Geschwindigkeit in die zwölfte Etage. Dort ist er dann angekommen – beim höchsten und jüngsten Stern des Berliner Ostens. Im Refugium von Sternekoch Alexander Koppe, Maître Barbara Merll und ihrem aufmerksamen, kreativen Küchenteam. Den Gast empfängt nicht nur eine einzigartige Panorama-Aussicht über die pulsierende Mitte Berlins mit seinen Wahrzeichen Fernsehturm und Rathaus. Auch eine unbeschwerter Professionalität auf Sternenniveau und ein Koch, der sich nicht scheut Bekanntes neu zu interpretieren. Ein Konzept, das die Gegensätze Berlins widerspiegelt, sei es im Interieur des Restaurants, der Bar oder in der Karte. Das Team um Sternekoch Alexander Koppe interpretiert deutsche und Berli-

ner Küche modern, aber bodenständig, mit einem Touch Internationalität. Ca. 160 Weinpositionen aus Europa und der Neuen Welt sowie eine Craft-Beer-Auswahl ergänzen die kreative Küche in einem zeitgemäßen und stilvollen Ambiente. Angeboten werden drei Menüs, inklusive einem vegetarischen Menü. Aber wer ist er, der Mensch Alexander Koppe – der mit seinen gerade mal 33 Jahren schon so viel erreicht hat und jetzt die kulinarischen Herzen der Berliner Genießer in Sturm erobert? Er ist ein bodenständiger Familiemann, der etwas ländlich wohnt, aber nach kurzen 20 Minuten wieder in seiner geliebten Hauptstadt ist. Alexander Koppe ist Berliner durch und durch - authentisch, liebt die kulinarischen Schätze seiner Heimat und geht gerne mit seinem Dackel Bodo aneln.

Liebe für Regionales

Denn er liebt Frische über alles. Diese Frische und Regionalität zieht sich wie ein roter Faden durch all seine Menüs. Hier sind sie dann auch zu finden, die kulinarischen Schätze der Region Berlin und Umgebung: das Linumer Kalb, das Hafelländer Apfelschwein, das Saalower Kräuterschwein, das Hakenberger Rind ebenso wie der Nordseehummer und der Peenestrom-Zander. Und natürlich auch neu interpretierte Klas-

siker – wie zum Beispiel das Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln, à la Koppe in Sterne-Gericht-Fassung. „Frisch, unkompliziert und so kreativ wie Berlin“ – das ist der Leitsatz der Karte und gleichsam die bodenständige Handschrift des Küchenchefs und seines Teams. Diese Philosophie kommt bestens an. So waren auch die Gänge des Degustations-Menüs durchgängig ein intensives Genuss-Erlebnis. Und da das SKYKITCHEN seine Gäste zweimal begrüßt, startete das Menü mit doppeltem „Amuse-Bouche“ – einer „Maiscremesuppe mit Königskrabbe und asiatischem Ratatouille“ und einer „Labskaus-Variante mit Bratkartoffel-Espuma, Sanddornengel und gebackener Sardelle“. Das Menü selbst begann mit einem kulinarischen Paukenschlag – „Nordseehummer auf Chicoree, mit Bio-Zitrone und Gartenfenchel“. Nach diesem köstlichen Auftakt folgte eine „Wachtel-Impression mit Rauchspargel, Pfifferlingen und Gartenerbse“ – und das „Saalower Kräuterschwein mit jungem Knoblauch, Selleriekohl und Flaschentomate“. Den Hauptgang bildete die Komposition „Peenestrom-Zander & Hakenberger Short Rib mit Spreewaldgurke, Blütenkohl und Kapernbeeren“. Durchweg alle Gerichte waren eine kulinarische Offenbarung – sowohl für das Auge, wie auch für den Gaumen.

Ästhet und Meisterkoch

Dass Alexander Koppe nicht nur ein Küchenkünstler, sondern auch ein absoluter Ästhet ist, machte auch das süße Finale deutlich. Diese völlig überraschende Interpretation von „Freiland-Erdbeeren mit Frischkäse-Akzenten, Holunderblüten und Königskraut“ war nicht nur von unglaublicher Aromenvielfalt, sondern in ihrer Präsentation und Farbenpracht ein wahres Kunstwerk auf dem Teller. Nach dem Genuss dieser Speisen und des außerordentlich herzlichen Services konnte ich sie gut

**Koch-Kunstwerke von
Sternkoch Alexander Koppe:
Schöpfungen voller
Aromen-Vielfalt – mit
handverlesenen Zutaten.
Jeder Gang schön wie
ein Gemälde.**

Kostproben

verstehen – die strenge, kompetente 14-köpfige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern, die Alexander Koppe zum „Berliner Meisterkoch 2015“ und Barbara Merll zum „Berliner Gastgeber 2015“ nominiert haben. Am 10. September werden die Ergebnisse der Wahl der „Berliner Meisterköche 2015“ bekannt gegeben.

Einzigartiger Hot Spot

Uns jedenfalls hat das Erfolgs-Duo überzeugt. So hat auch das gigantische goldene Ei in der Hotel-Lobby jetzt seine ganz eigene Aussage – die Gäste erhalten hier „Das Goldene vom Ei“. Das Vier-Sterne-Superior-Designhotel zählt mit insgesamt 3800 Quadratmetern flexibel gestalteter Eventfläche, einem Ballsaal, 557 Zimmern und Suiten sowie 5 Restaurants und Bars – und einem 550 Quadratmeter großen Spa- und Wellness-Bereich – zu den größten Konferenzhotels der Hauptstadt Berlin. Mit Eröffnung des „SKYKITCHEN“ und seiner direkt angeschlossenen SKY-Bar ist ihm der Geniestreich gelungen, die Berliner Kulinarik-Szene mit einem völlig neuen, einzigartigen Hot Spot zu überraschen.

Petra Linzner ■



SKYKITCHEN Restaurant/Bar flavored by a. choice im andel's Hotel Berlin

Landsberger Allee 106, D-10369 Berlin

Tel.: 030 - 453 053 26 20

E-Mail: info@skykitchen.berlin

Internet: www.skykitchen.berlin

Patron: Ralph Alsdorf

Executive Chef: Eyck Zimmer

Chef de Cuisine: Alexander Koppe

Maitre: Barbara Merll

Service: Herausragend

Weine: Ausgezeichnet

Ambiente: Modern. Gemütlich.

Absolut spektakuläre Panorama-Aussicht



COPYRIGHT BY GEORG ROSKE