

Hotel Ellington, Berlin

# Auf dem Weg zur Ikone

In diesem Jahr feiern das Ellington Hotel Berlin und sein urbanes Restaurant „Duke“ ihr 10-jähriges Bestehen. Das moderne Designhotel begeistert mit der Vielfalt exklusiver Angebote in einzigartiger Rahmung. Und Küchenchef Florian Glauert kocht auf der Klaviatur der mächtig angesagten Casual-Fine-Dining-Küche so aufregend aromenpointiert, dass wir die Leistung mit unserer Höchstbenotung quittieren.

**B**erlin, City-West, das Herz der pulsierenden Kapitale: Kurfürstendamm, Gedächtniskirche, Tauentzien, KaDeWe, alles ganz in der Nähe und mitendrin ein aus vielerlei Gründen imponierendes Hotel. Längst gehört es zu den angesagten Treffpunkten für Genießer, Flaneure und Kulturtouristen aus aller Welt: Das Hotel Ellington Berlin in der Nürnberger Straße in Schöneberg feiert in diesem Jahr sein 10-jähriges Bestehen. Im März 2007 öffnete das zum Portfolio der Streletzki-Gruppe (Estrel Berlin)

gehörende Designhotel seine Pforten und begeistert seitdem mit einer von leichter Hand inszenierten urbanen Lässigkeit. Ein echter Hot Spot für alle, die die Attitüde eines repräsentativen Stadthotels zu schätzen wissen, dabei aber die Leichtigkeit des Seins, den unkomplizierten Auftritt und legeren Genuss ohne große zeremonielle Entourage favorisieren. Das denkmalgeschützte „Ellington“ ist jung geblieben und blickt mit seiner auffällig schönen und 185 Meter langen Fassade doch auf eine stolze Historie zurück.

## Vom Ballhaus zum urbanen Designhotel

Ende der 1920er Jahre, also auf dem Höhepunkt der „Goldenen Zwanziger“, entstand im Stil der neuen Sachlichkeit das stattliche Backsteingebäude „Haus Nürnberg“, darin integriert der „Femina-Palast“, der als „das“ Ballhaus Berlins in die Annalen einging. Hier tanzten und feierten die Großen der Welt, und nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs avancierte es zum bedeutendsten Jazzclub der geteilten Stadt. Größen wie Louis Armstrong, Ella Fitzgerald oder Duke Ellington (Namensgeber des heutigen Hotels) spielten hier. Ein paar Jahrzehnte später übernahm die Berliner Senatsverwaltung den Komplex. Was folgte waren der Leerstand, der bauliche Verfall und die wegweisende Wiederbelebung des Hauses im besagten Jahr 2007. Rund 40 Millionen Euro flossen in die grundlegende Sanierung und Wandlung zum charmant-lässigen, kosmopolitisch anmutenden Designhotel.

Von Anfang an dabei ist Tina Brack als Direktorin, seit 2013 als Geschäftsführerin. Die heute 48-Jährige feiert

damit ebenfalls ein rundes Jubiläum. Die staatlich geprüfte Betriebswirtin für das Hotel- und Gaststättengewerbe zählt seit Jahr und Tag zu den Besten ihres Fachs und längst zum erlauchten Kreis der „TOP 50 Hoteliers Deutschlands“. Mit ganz viel Charme und stets frischem Elan motiviert die gebürtige Berlinerin ihr Team der rund 110 Mitarbeiter zu immer neuen Glanzleistungen. Das „Ellington“ ist selbst für Berliner Verhältnisse ein Hotel von besonderer, nahezu solitärer Anmutung und auf dem Wege eine Ikone zu werden. Es beherbergt 285 hochwertig und modern ausgestattete Zimmer und Suiten. Auf Schritt und Tritt sind architektonische Reminiszenzen an die Historie aufs Schönste gegenwärtig, etwa die wertvolle und weitgehend original erhaltene Travertinfassade mit ihren in Messing gefassten Schaufenstern oder die Treppenhandläufe aus Keramik sowie die sorgsam restaurierten Stuckornamente an den Decken der historischen Säle. Der Dialog aus Geschichte und Gegenwart wirkt einfach inspirierend. Lässig-elegant und mit enormem Potenzial ausgestattet sind auch die F & B-Bereiche.

## Duke und Glauert – zeitlos modern

Wir sind heuer zum dritten Ma(h)l zu Gast im „Duke“, dem lässig-elegantem Fine-Dining-Restaurant des „Ellington“ mit seiner offenen Showküche, den deckenhohen Weinregalen und dem separaten Private Dining Room für 12 Personen. Seit dem Jahr 2012 steht hier der Berliner Meisterkoch Florian Glauert (Aufsteiger des Jahres 2013) der weißen Brigade vor. An seiner Seite Souschef Marco Muggenburg und das Team der annähernd 30 Köche (inkl. Bankettküche). Das „Duke“ zählt ohne Frage zu den besten Genussadressen der Berliner City. Ein Verdienst des hochgewachsenen 40-jährigen Küchenchefs, der mit seiner „Cuisine logique“ mit großer Könnerschaft den Brückenschlag von französischer Hochküche zu regionalen Produkten und mutigen Aromen der Welt meisterhaft beherrscht. Glauert, der Ur-Berliner, kochte im Verlaufe seiner Karriere mit den Großen der Berliner Zunft: Thomas Kammeier, Paul Urchs und Christian Lohse, der ihn besonders geprägt und gefördert hat. Seit

fünf Jahren ist Glauert nun der kulinarische Tausendsassa im „Ellington“, gilt es doch auch die lukullischen Geschicke im herrlich begrünten Sommergarten, in der stylischen „Duke Bar & Lounge“ sowie in den zahlreichen Bankett- und Veranstaltungsräumen (für bis zu 800 Personen) zu verantworten. Ihm zur Seite der sympathisch agierende Service unter Leitung von Restaurantchefin Jessica Kleinert und Stellvertreterin Andrea Sinner. Ihr Buch der Weine ist mit über 300 Positionen gefüllt.

## Das Menü der Höchstbenotung

Das Testmenü begann verheißungsvoll mit einem zweifachen Gruß. Zunächst „Panisse von Kichererbsen mit Imperial-Kaviar (Osietra), Kichererbsensalat, Parmesan cracker, Petersiliencreme und griechischer Joghurt“. Ein Hauch von Arabien. Dann folgte auf ebenfalls beeindruckendem Niveau „Schwarzfederhuhn Label Rouge mit Frikassee, Dahlienwurzel, Uckermärker Pfirsich und frittierte Hühnerhaut“. Eine Kreation von betörender Leichtigkeit und Frische. Selbiges darf dem Gericht



Im Weintresor lagerte einst das Begrüßungsgeld, heute liegen hinter der tonnenschweren Panzertür kostbare Weine.

## HOTELS & RESTAURANTS



Ein Erfolgstrio im Ellington Berlin. Geschäftsführende Direktorin Tina Brack (o.), Küchenchef Florian Glauert und Restaurantleiterin Jessica Kleinert.



### Kostproben



Das Restaurant Duke gefällt mit warmen Farben, offener Showküche und stilvollem Interieur.

„Burrata mit ‚liquid‘ Feldsalat, Périgord-Trüffel und Lakritze“ attestiert werden. Glauert dekliniert dabei das Grundprodukt Feldsalat in verschiedenen Texturen durch. Köstlich! Dass Florian Glauert im Vergleich zu unserem letzten Testbesuch nochmals eine Schippe darauf gepackt hat, unterstrich er beispielsweise mit dem Folgegang „Aioli-Raviolo mit gebackenem Tintenfisch, knuspriger Hühnerhaut, Artischockenblütensud und in Olivenöl gegartem Pankocrumble“. Superb! Das Zeug zum Referenzgericht hat das hernach aufgetragene „Lauwarme Tatar vom Hummer ‚Chanel No. 5‘ mit Bisque“ und den Komponenten Tonkabohne, Jasmin, Rosenblätter, Bergamotte, kandierte Orangenzesten, Veilchen-Krokant und gehobelte Zimtrinde. Kraftvolle Aromen (Hummerbisque) und filigran-florale Geschmacksträger fügten sich in Anlehnung an die Kopfnoten des weltbekannten Parfums zu einem hinreißend eleganten Genusserebnis von allerbesten Machart. Zum Zungeschmalzen war auch das „Geschmorte Bürgermeisterstück vom Müritz-Lamm in Miso-Jus mit Buchenpilzen, Edamame, Japan-Rettich, Quatre-épices und chinesischer Dampfndel“. Die perfekte Wandlung eines Klassikers folgte mit „Omas Apfelkuchen 2.0“. Die Patisserie dekonstruierte die bekannten



„Schwarzfederhuhn Label Rouge mit Frikassee, Dahlienwurzel, Uckermärker Pflirsich, frittiertes Hühnerhaut“, „Lauwarmes Tatar vom Hummer ‚Chanel No. 5‘ mit Bisque“, „Geschmortes Bürgermeisterstück vom Müritz-Lamm in Miso-Jus mit Buchenpilzen, Edamame, Japan-Rettich, Quatre-épices und chinesischer Dampfndel“ und „Omas Apfelkuchen 2.0“.

Hauptzutaten und präsentiert mit Rosinen-Mandel-Eis, Apfelkompott, Apfelgel, Crème Chantilly, Apfelsahne mousse, Zuckerguss und Buttercrumble eine verführerische neue Version des Apfelkuchens. Zum Finale mundete zudem die „Käseauswahl & Früchtebrot von Maître Affineur Waltmann mit Quitten- und Kürbis-Chutney“. In der Summe des Gebotenen eine tadellose Leistung aus Küche und Keller.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und Urban

### Restaurant Duke Ellington Hotel

Nürnberger Straße 50-55, D-10789 Berlin  
Tel.: +49 (0)30 6831-50, Fax: +49 (0)30 6831-55 555  
contact@ellington-hotel.com  
www.ellington-hotel.com

Geschäftsführende Direktorin: Tina Brack  
Küchenchef: Florian Glauert  
Restaurantleiterin: Jessica Kleinert, Stellv. Andrea Sinner

Service: Ausgezeichnet  
Weine: Exzellent  
Ambiente: Urban Design

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT