Tim Raue: Neue Factory Küche in Berlin

Das Energiebündel eröffnet sein viertes Lokal

Spitzenkoch Tim Raue hat mit dem Studio in der Factory Berlin auf dem Gelände der ehemaligen Oswald-Brauerei sein viertes Restaurant eröffnet. Die Speisekarte wechselt nach Themen und soll von asiatisch bis italienisches ein breites Spektrum bieten. Mit dabei sind aber auch Trend-Gerichte wie die amerikanische Pastrami.

Das Interieur besteht aus einem Mix aus Vintage-Möbeln, leicht plüschigen Sitzgelegenheiten in sanften Rottönen sowie dunklen Hölzern. Die meisten Möbel wurden nach Maß angefertigt. Auch die Verbindung zu Berlin spiegelt sich wider: Zum einen durch die gemauerte Häuserwand im Eingangsbereich, die tatsächlich einmal ein Teil der „Mauer“ war und darum heute unter Denkmalschutz steht. Zum anderen durch die von Tim Raue ausgewählte Street Art von Künstlern wie bas2, Oliver Rath und Anton Unai.

Tim Raue (r.), Küchenchef

Sascha Friedrichs (l.),
Restaurantleitung (Mitte)

Tim Raue ist für die gesamte Konzeption verantwortlich, jedoch nicht in das operative Geschäft eingebunden. Gemeinsam mit seinem Küchenchef Sascha Friedrichs, der die ganze kulinarische Verantwortung vor Ort hat, ruft er wechselnde Mottos aus und entwirft dafür, fast wie in einem Pop-up Restaurant, die passenden Menüs. Für Raue und Friedrichs bedeutet diese kulinarische Freiheit, sich einmal im Quartal in ein neues Thema einzuarbeiten. Wenn auch Tim Raue hier nicht am Herd steht, sollen die Gerichte seine Handschrift tragen.

Mittags geht es lockerer zu, abends aufwendiger. Beim Lunch stehen Gerichte im Vordergrund, die von den Mittagstischen der großen Metropolen New York, Bangkok, Moskau oder Hongkong inspiriert wurden und alle zwei Wochen thematisch wechseln. Beim Thema New York stehen beispielweise Gerichte wie Pastrami, Weißkohlsalat mit Koriander, Senfcreme und Pickles auf der Karte. Oder Hoboken Fritter, Calamari & Barsch in Maisteig gebacken mit Honigsauce und grünem Salat mit Limettendressing. In Hoboken, gegenüber von Manhattan, wurde übrigens Frank Sinatra geboren. Preise im Schnitt 7 Euro pro Hauptgang. Am Abend bestimmt jedes Quartal ein anderes Motto, es gibt kleine und große Menüs (48 bis 88 Euro), aus dem die Gäste aber auch Einzelgerichte wählen können. Den Beginn macht dabei Japans Metropole Tokyo: Kobe Black Pepper Beef Cheek mit Allium-Lauch, Kopfsalat und Perlzwiebeln.

Der aus Sachsen-Anhalt stammende Küchenchef Sascha Friedrichs ist seit letztem Sommer für Tim Raue tätig und hat seitdem viele Caterings in ganz Europa für den Sternekoch umgesetzt. Zuvor hat der 35jährige unter anderen im Restaurant *Das Zimmer* im Landgasthof *Zum Mühlenteich* sowie als Küchenchef im Gourmetrestaurant *a.choice* im Andels Hotel Berlin und im Hofgut Restaurant Scheibenhardt im Fünf-Sterne Hotel Erbprinz in Baden Württemberg gearbeitet.

www.factoryberlin.com/studio

www.factoryberlin.com