

Koflers neues Café Schmus

Garten-Oase im Trubel Berlins

Das Lokal im größten jüdischen Museum Europas in Berlin heißt jetzt Café Schmus. Nach Umbauarbeiten wurde es wieder eröffnet und kann auch ohne Museumsticket besucht werden. Kofler & Kompanie ist hier bereits seit September 2011 für die gastronomische Betreuung zuständig. „Schmus“ oder „schmisen“, „schmusen“, bedeutet je nach jiddischem Dialekt, „sich unterhalten“, „miteinander reden“, „sich etwas erzählen“. Auf der großen Speisetafel über der Küche steht auch ein altes jüdisches Sprichwort: Wovon wird der Kaffee süß, vom Zucker oder vom Umrühren?

Das Café will eine neue kreative Richtung in der traditionellen jüdischen Küche einschlagen. Generell wird auf Schweinefleisch, Schalen- und Krustentiere verzichtet, jedoch nicht koscher gekocht. Am Vormittag bietet das Museumscafé ein Frühstücks-Sortiment und frische Kaffeespezialitäten an. Täglich gibt es wechselnde Mittagsgerichte aus regionalen sowie mediterranen Zutaten mit Live Cooking Elementen sowie Salate, Sandwich-Variationen, frische Kuchen und Süßes.



Das Café Schmus befindet sich im Altbau des Jüdischen Museums

Berlin direkt neben dem lichtdurchfluteten Glashof und grenzt an einen weitläufigen Garten, im Sommer eine Oase im Großstadttrubel: 3.000 Quadratmeter mit Laubengang und Liegestühlen, Wiesen mit Zieräpfelbäumen und einem Platanenwäldchen. Beide Orte werden vom Café bespielt. Das Café Schmus bietet hier als besonderes Highlight individuell gestaltete Picknickkörbe an – der ideale Begleiter für den Konzertabend oder beim Genießen und Entspannen im idyllischen Ambiente (Vorbereitung: Tel. 030 25796751).

Die exklusiven Räumlichkeiten bieten zudem eine gute Location für hochwertige Event-Formate, meint Börries von Notz, der Direktor des Jüdischen Museums, für den Kofler & Kompanie bevorzugter Cateringpartner des Hauses ist. Nicht zuletzt eignet sich der von Daniel Libeskind entworfene Glashof des Museums für Tages- und Abendveranstaltungen mit bis zu 650 Personen. Außerdem ist es möglich, die Caféflächen auch abends außerhalb der Museums-Öffnungszeiten exklusiv für Veranstaltungen zu mieten.



von Notz (l.) und
KP Kofler

Für den Frankfurter Gastronomen Klaus Peter Kofler spielt Museumsgastronomie schon seit mehreren Jahren eine sehr bedeutende Rolle. Sein Unternehmen ist in Berlin neben dem Café Schmus im Jüdischen Museum auch im Zeughaus im Deutschen Historischen Museum sowie im Bodemuseum für die gastronomische Betreuung der Cafés zuständig, zudem ist er Cateringpartner für Veranstaltungen in diesen Locations. „Für Veranstaltungen sind hier wunderbare Kombinationen der verschiedenen Museumslocations möglich, meint Kofler. „Besonders reizvoll an der Museumsgastronomie ist, dass hier wirklich äußerst spektakuläre Räumlichkeiten zu finden sind. Insbesondere ist es uns wichtig, dass wir als kunstinteressierte Gastronomen,

das Museum inhaltlich stark in das jeweilige Café einbauen.“ So wurden beispielsweise für das Café Schmus besondere Lampen mit jüdischen Schriftzügen bauen eingebaut. Im neuen Café Schmus dominieren natürliche und gedeckte Farben. Das Interieur ist im Used Style gehalten – vergleichbar mit Kofler Pret a Diner Pop-up Design. Der Innenraum hat 60 Sitzplätze, im anschließenden Glashof kommen noch einmal 100 hinzu, bei schönem Wetter gibt es weitere 40 Plätze im Garten.

Café Schmus, Berlin, Lindenstraße 9-14, Tel. 030 25796751, geöffnet Mo: 10-22 Uhr, Di-So: 10-20 Uhr, entsprechend der Öffnungszeiten des Jüdischen Museums Berlin.