

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.tim-raue.de

Das Restaurant Tim Raue in Berlin-Kreuzberg

Berlin im April 2017 (rs). Die Rudi-Dutschke im Berliner Bezirk Kreuzberg ist eine der geschäftigsten Straßen der Stadt: Touristen aus aller Herren Länder tummeln sich rund um den Checkpoint Charlie, Geschäftsleute aus den umliegenden Verlagshäusern eilen von einem Termin zum nächsten, türkische Gemüsehändler und Kebabstände preisen ihre Waren an – und mitten drin befindet sich seit September 2010 das mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Restaurant Tim Raue, das 2014 erstmals unter die Top 100 Restaurants der Welt gewählt wurde und inzwischen Platz 48 auf der „The Worlds 50 Best Restaurants“ Liste besetzt. Mit der Eröffnung des Restaurants in den ehemaligen Räumlichkeiten der Galerie Crone haben sich Tim Raue und seine Geschäftspartnerin Marie-Anne Raue den lang gehegten Traum eines eigenen Restaurants erfüllt. Das Logo in Form eines Kolibris unterstreicht diesen Schritt, denn mit dem kleinen Vogel verbinden die beiden Gastronomen Aspekte wie Kreativität, Einzigartigkeit und Freiheit. Attribute, welche die Gestaltung des Restaurants maßgeblich beeinflusst haben und neben dem Ambiente sowohl die Küche als auch den Service inspirieren.

Im Restaurant Tim Raue präsentiert der „Koch des Jahres“ (Gault Millau 2007 und Feinschmecker 2011) eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Raue serviert ausschließlich Gerichte, die Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Er verzichtet demzufolge auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker und Gluten. Darüber hinaus verwendet er ausschließlich laktosefreie Milchprodukte. Auf der Speisekarte sind daher unter anderem Raue-Klassiker wie „Kaisergranat, Wasabi & Kanton Style“, „Zander, Kamebishi, Soja 10y & Lauch“, „Pekingente Interpretation TR“ und „Spanferkel, Dashi & japanischer Senf“ zu finden.

Absolutes Highlight des Restaurants ist „The KRUG Table“, ein schwerer Eichentisch mit handgefertigten Metallintarsien. Der Tisch für insgesamt zehn Gäste befindet sich direkt neben der Küche, in die alle Gäste dank einer großzügigen Fensterfront hineinschauen können. Am The KRUG Table können Connaissseure individuell kreierte Menüs in

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.tim-raue.de

Kombination mit KRUG Champagner genießen und dabei einen aktiven Austausch mit der Küche erleben.

Doch nicht nur die Küche und die eigene Kreativität sollen als Erfolgsgarant für das Restaurant dienen, sondern vor allen Dingen die Mitarbeiter, von denen einige Tim Raue bereits seit vielen Jahren begleiten. Ein eingespieltes Team also, das seit dem ersten Tag den gewohnt hohen Standard hält. Gleiches gilt im Übrigen auch für das Serviceteam um Marie-Anne Raue und den Restaurantleiter André Macionga, denn auch in diesem Bereich arbeiten ausschließlich langjährige Mitarbeiter.

Insgesamt 30 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohlbefinden der internationalen Gäste. Diese werden in einem betont schlichten Ambiente empfangen, das von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt ist und auch den Werdegang des 43-jährigen und seiner Geschäftspartnerin widerspiegelt. Denn der in Kreuzberg aufgewachsene Küchenchef hat sich in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an die Spitze der deutschen Kochelite gearbeitet. Eine Aufgabe, die aufgrund der schweren Kindheit in einem Problembezirk besondere Anerkennung verdient. Im Restaurant Tim Raue hat der Spitzenkoch seine Vergangenheit nun harmonisch mit der Gegenwart verbunden. Ein Boden aus poliertem Gussasphalt, klassische Galeriebeleuchtung, eine große Raumgrafik von 22 Quadrat und die wie Exponate wirkenden Möbel erhalten den Charakter der ehemaligen Galerie Crone und verkörpern dabei den rohen Charakter von Berlin Kreuzberg. Hochwertige und schlichte Möbel aus amerikanischem Nussbaum, edle Kvadrat Stoffe, moderne Designklassiker aus dem Hause Vitra und Porzellan von ASA stehen für die gehobene Gastronomie und den heutigen Zeitgeist.

Herzstück des Restaurants ist die aufwändig gestaltete Treppe aus geöltem Nussbaum, welche die Gäste in das Basement führt. Dort befindet sich unter einem Lichthimmel aus mehr als 300 Glühlampen ein „Private Dining Bereich“ für Gruppen mit bis zu 30 Personen. Gestaltet wurde das Interieur von den Berliner Architekten Ester Bruzкус und Patrick Batek, die auch schon das Berliner Amano Hotel entworfen haben. Das Möbelkonzept wurde in enger Abstimmung mit der Firma Vitra entwickelt.

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.tim-raue.de

Das Restaurant Tim Raue befindet sich in der Rudi-Dutschke-Straße 26 in 10969 Berlin. Zum Lunch ist die Küche von 12 bis 13:00 Uhr geöffnet und das Restaurant schließt um 15 Uhr. Zum Dinner ist die Küche von 19 bis 21:00 Uhr geöffnet und das Restaurant schließt um 24 Uhr. Reservierungen werden unter der Telefonnummer 030-25937930 entgegengenommen. Weitere Informationen sind unter www.tim-raue.com zu finden.

TIM RAUE

Tim Raue wurde 1974 in Berlin geboren. Nach seiner Ausbildung zum Koch hat er erste Erfahrungen im Restaurant Quadriga im Hotel Brandenburger Hof, im Restaurant Bamberger Reiter und im Restaurant Schloss Glienicke gesammelt. 1997 wurde Raue im Restaurant Rosenbaum zum ersten Mal Küchenchef. 1998 übernahm er in gleicher Position die Berliner Kaiserstuben und wurde vom renommierten Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ zum Aufsteiger des Jahres gewählt. Nur ein Jahr später wechselte er gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne als Küchenchef und geschäftsführender Direktor in das e.t.a. Hoffmann im Hotel Riehmers Hofgarten. Dort wurde er unter anderem zum Berliner Meisterkoch gewählt. 2003 übernahm er die Position des Executive Chefs und Global Culinary Advisor im Swisôtel Berlin, wo er die kulinarischen Geschicke des Restaurants 44 leitete. 2005 wurde er vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ und sein Restaurant zu einem der „80 hottest tables around the world“ vom Condé Nast Traveller gewählt. Vorläufiger Höhepunkt war jedoch die Verleihung des ersten Michelin Sterns im Jahr 2007 sowie die Anerkennung mit 18 Punkten im Gault Millau und die Wahl zum „Koch des Jahres“ im Gault Millau 2007. Von 2008 bis 2010 war Tim Raue als Kulinarischer Direktor und Corporate Executive Chef bei der Adlon Holding GmbH tätig und erkochte sich nur fünf Monate nach der Eröffnung des Restaurants MA Tim Raue einen Michelin Stern und 18 Punkte im Gault Millau. Im November 2009 wurde Tim Raue als potentieller Anwärter für einen zweiten Michelin Stern hervorgehoben. Seit Juli 2010 ist Tim Raue nun gemeinsam mit Geschäftspartnerin Marie-Anne selbständig. Das Restaurant Tim Raue konnte die Auszeichnungen des Michelin nur drei Monate nach der Eröffnung im September 2010 halten. Der Gault Millau bewertete das Restaurant im November 2011 erstmals mit 19 Punkten. Im November 2012 wurde das Restaurant Tim Raue mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet.

MARIE-ANNE RAUE

Marie-Anne Raue wurde 1975 in Berlin geboren. Nach dem Abitur hat sie eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Restaurant Bamberger Reiter absolviert und dort auch Tim Raue kennengelernt. Es folgten Stationen im Restaurant Rosenbaum und in den Berliner Kaiserstuben. Im Restaurant e.t.a. Hoffmann im Hotel Riehmers Hofgarten zeichnete Marie-Anne Raue als Maitre d'Hotel und Sommelier verantwortlich. In gleicher Position leitete die sympathische Gastgeberin dann auch den Service im Restaurant 44. Dafür wurde sie mit einer Auszeichnung für besonders liebenswürdigen Service vom Gault Millau 2005 und 2006 sowie mit dem Titel „Berliner Maitre des Jahres 2005“ belohnt. 2009 wurde Marie-Anne Raue in Ihrer Position als General Managerin der MA Restaurants außerdem vom Gault Millau zur Oberkellnerin des Jahres 2009 ausgezeichnet. Seit Juli 2010 ist Marie-Anne Raue Geschäftsführerin des Restaurant Tim Raue und verantwortlich für den Service und die Weine.