

Kontakt:

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

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

Tim Raue: Sternekoch mit Unternehmergeist

Berlin im Januar 2017 (rs). Keine andere deutsche Stadt hat zurzeit so viele Michelin-Sterne vorzuweisen, wie die deutsche Hauptstadt. Aber auch Food Markets, private Supper Clubs, Pop-Up-Restaurants und ausgefallene Bars sorgen dafür, dass die Berliner Gastronomie-Szene inzwischen weit über die Grenzen des Landes hinaus für Furore sorgt. Berlin hat es endgültig geschafft, sich international als kulinarischer Hot Spot zu etablieren. Einer, der zu dieser Entwicklung beigetragen hat, ist Spitzenkoch Tim Raue. Der gebürtige Berliner überzeugt Kritiker und Gäste bereits seit mehr als 15 Jahren mit einer in Deutschland einzigartigen Küchenphilosophie, die er inzwischen in mehreren Berliner Restaurants präsentiert: Gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Raue hat er sich 2010 selbständig gemacht und das Restaurant Tim Raue eröffnet, welches mit zwei Michelin Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau sowie mit Platz 48 auf der „The World’s 50 Best Restaurants“ Liste ausgezeichnet ist. Im April und Mai 2013 kamen das Sra Bua by Tim Raue im legendären Kempinski Hotel Adlon sowie das La Soupe Populaire timraue auf Böttchow Berlin hinzu, die er beide als Kulinarischer Berater betreut. Außerdem hat Raue das STUDIO timraue als Pop-Up Konzept entwickelt, welches sich zunächst auf dem Gründercampus „Factory“ auf dem Gelände der ehemaligen Oswald-Brauerei befand und derzeit als VIP-Lounge-Konzept im Olympiastadion Berlin beheimatet ist. Inzwischen sind außerdem eine Premium-Seniorenresidenz, ein Kreuzfahrtunternehmen und das Ausland auf Tim Raue aufmerksam geworden: Mit den Tertium Premium Residences hat Tim Raue einen Vertrag als kulinarischer Berater abgeschlossen. Unter seiner Regie entstanden drei französische Brasserien namens Colette Tim Raue in München, Berlin und Konstanz. Im Juli 2016 wurde außerdem das HANAMI by Tim Raue auf der TUI Mein Schiff 5 und im November 2016 das Dragonfly by Tim Raue in Dubai eröffnet. Weitere Projekte rund um den Globus sollen folgen.

Doch wie macht er das eigentlich genau? Schließlich ist es für einen Koch seines Kalibers elementar, sich nicht zu verzetteln und ausreichend Zeit für das Stammrestaurant zu haben. Für Raue ist sein Engagement kein Widerspruch zur Sternegastronomie. Er baut auf sein herausragendes Netzwerk: Ob langjährige Weggefährten aus Küche und Service, Möbelbauer, Innenarchitekten, Kommunikationsexperten oder Partner aus der Industrie – Tim Raue bringt für jedes Projekt die richtigen Menschen an einen Tisch und achtet dabei penibel darauf, dass seine Ideen auf Langfristigkeit ausgelegt sind und immer von Personen seines Vertrauens umgesetzt werden. Für den Sternekoch eine der wichtigsten Komponenten bei allen Projekten. Denn nur, wenn er operativ nicht in der Verantwortung steht, kann er auch weiterhin den Großteil seiner Zeit im Restaurant Tim Raue verbringen.

NEWS

Kontakt:

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

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

Trotz allem lässt er es sich nicht nehmen, sich persönlich um die Ausarbeitung und Implementierung des gesamten Konzepts, die Einstellung und Schulung des Personals, das Interior-Design und auch das künstlerische Konzept zu kümmern.

Projektgeber profitieren von Raues Ehrgeiz, vor allem aber von seinem außerordentlichen Talent im Umgang mit Aromen, seiner Kompromisslosigkeit in Punkto Qualität und seiner unschlagbaren Intuition für erfolgreiche Konzepte. Kein Wunder also, dass sich der 42-jährige in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an die Spitze der deutschen Kochelite gearbeitet und immer neue Projekte hinzugewonnen hat. Zurzeit existieren fünf Restaurants, die unter seinem Namen geführt werden:

Restaurant Tim Raue

Das von den Eigentümern Tim und Marie Raue eigenständig geführte Restaurant Tim Raue befindet sich im Berliner Bezirk Kreuzberg, nur wenige Meter vom Checkpoint Charlie entfernt, in den ehemaligen Räumlichkeiten der Galerie Crone. Tim Raue präsentiert dort eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Seine Gerichte sollen Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Der 41-jährige verzichtet daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker und Gluten. Darüber hinaus verwendet er ausschließlich laktosefreie Milchprodukte. Gäste werden in einem betont schlichten Ambiente empfangen, das von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt ist. Weitere Informationen sind unter www.tim-raue.com zu finden.

La Soupe Populaire timraue – seit Anfang April 2016 für voraussichtlich 12 Monate aufgrund umfangreicher Bauarbeiten auf dem Bötzwogelände geschlossen!

Das „La Soupe Populaire timraue“ befindet sich in einem ehemaligen Brauereigelände auf dem Areal von Bötzwow Berlin. Prof. Hans Georg Näder, Inhaber und CEO des Medizintechnikunternehmens Ottobock, hat das seit 1949 stillgelegte und unter Denkmalschutz stehende Backsteingebäude sowie das gesamte Areal 2010 erworben, um es behutsam zu neuem Leben zu erwecken. Das Restaurant ist Teil des sogenannten Atelierhauses, in dem wechselnde Ausstellungen zeitgenössischer Kunst gezeigt werden. Die Speisekarte ist Teil dieses Gesamtkonzeptes, denn Tim Raue kreiert passend zu jeder Ausstellung eine auf die Kunstwerke abgestimmte Karte. Umgesetzt wird das Küchenkonzept von Tim Raues langjährigem Begleiter Michael Jaeger. Weitere Informationen sind unter www.lasoupepopulaire.de zu finden.

NEWS

Kontakt:

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

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

Sra Bua by Tim Raue

Exotisch, ausgefallen, asiatisch - so klingt der Name des Restaurants Sra Bua by Tim Raue im Hotel Adlon Kempinski. Das von der Kempinski Gruppe entwickelte Gastronomiekonzept verbindet die Geschmacksvielfalt Asiens mit der individuellen kulinarischen Handschrift von Tim Raue. „Sra Bua“ ist der thailändische Begriff für Lotusblütenteich und damit zugleich ein Synonym für das Ambiente und die Stimmung des neuen Restaurants. Bei der Gestaltung der Speisekarte hat sich Tim Raue von der kulinarischen Vielfalt Asiens inspirieren lassen und die Welt der pikanten thailändischen Gewürze und Geschmacksrichtungen mit den Kochtechniken Japans verbunden. Umgesetzt wird das Küchenkonzept von Tim Raues langjährigem Begleiter Daniel Lengsfeld. Weitere Informationen sind unter www.srabua-adlon.de zu finden.

STUDIO tim raue @Olympiastadion

Das STUDIO tim raue ist das Pop-Up Konzept des Berliner Sternekochs, das sich zunächst auf dem Gründercampus „Factory“ auf dem Gelände der ehemaligen Oswald-Brauerei befand und derzeit als VIP-Lounge-Konzept im Olympiastadion Berlin beheimatet ist. Hier lebt Tim Raue all jene kulinarischen Ideen aus, für die in den anderen Restaurants konzeptionell kein Platz ist. Dafür schafft er nicht nur eine kosmopolitische Atmosphäre, sondern kreiert auch Menüs, die von den Metropolen und Themen dieser Welt inspiriert sind.

Brasserie Colette Tim Raue – München, Berlin und Konstanz

Die Brasserie Colette Tim Raue München, Berlin und Konstanz befindet sich in der Tertium Premium Residence, einem urbanen Alterswohnsitz in bester innerstädtischer Lage mit besonderen Apartments und einem exklusiven Fünf-Sterne-Service. In dem von Spitzenkoch Tim Raue konzipierten Restaurant wird eine Brasserie-Küche serviert, die ihre Basis im Frankreich der 80er-Jahre hat, bei der Aromatik und der Präsentation jedoch die typische Raue Handschrift trägt und damit dem aktuellen Zeitgeist entspricht. Für die operative Umsetzung des Konzeptes zeichnet Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor der Tertium Premium Residences verantwortlich. Das Interieur setzt das kulinarische Konzept fort: Durch die Nutzung klassischer Brasserie-Elemente, wie durchlaufende Sitzbänke, Mosaikböden, Vintage-Brasseriestühle, antike Spiegel und Marmortische, entsteht bei Gästen so bereits vom ersten Moment an das Gefühl, in ein schon lange etabliertes Restaurant einzutreten. Moderne Design-Elemente wie grüne Lederpolster, dunkelgrau gestrichene Wände und schwarz gebeiztes Holzparkett lockern das Ambiente auf und sorgen für ein zeitgemäßes Flair. Ein weiteres Colette-Projekt in Konstanz wird im Laufe des Jahres folgen. Nähere Informationen sind unter www.brasseriecolette.de zu finden.

NEWS

Kontakt:

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

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

Hanami – by Tim Raue auf der TUI Mein Schiff 5

Zur Indienstellung des fünften Wohlfühlschiffes im Juli 2016 haben TUI Cruises und der Berliner Sternekoch das Hanami – by Tim Raue eröffnet. Das exklusive à la Carte-Restaurant mit insgesamt 120 Plätzen befindet sich auf Deck 4 inmitten des lichtdurchfluteten Innenbereichs des Diamanten am Heck des Schiffes, der sogenannten „Großen Freiheit“. Gäste können sich dort auf authentisch fernöstliche Küche mit chinesischen und japanischen Einflüssen freuen. Auf der Karte des Exklusivrestaurants finden sich unter anderem Sushi- und Sashimi-Variationen sowie Raue-Klassiker wie gedämpfter Zander mit Lauch, Ingwer und Sojasud, Wasabi-Garnelen oder japanische Thunfischpizza. Die Raumgestaltung ist puristisch und in warmen Brauntönen gehalten. Asiatische Kunstwerke und ein hochwertiges, modernes Mobiliar aus edlem amerikanischen Walnussholz charakterisieren das Gesamtbild. Das Design-Highlight ist ein filigran ausgearbeiteter Origami-Kirschbaum des niederländischen Künstler Peter Gentenaar in der Mitte des Raumes. Weitere Informationen sind unter www.tuicruises.com/meinschiff5 zu finden.

DRAGONFLY by Tim Raue – Dubai

Auch bei diesem Projekt fungiert Tim Raue als kulinarischer Berater. Das kulinarische Konzept sieht eine asiatisch inspirierte Gourmet-Küche vor, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Auf weißen Zucker, weißes Mehl und Gluten wird verzichtet, alle Milchprodukte sind laktosefrei. Besonders spannend ist die Getränkebegleitung im DRAGONFLY, denn statt alkoholischer Essensbegleiter werden JINES angeboten – eine Kombination aus den englischen Worten Juice und Wine. Für die JINES werden Säfte aus dem Hause van Nahmen mit hausgemachten Essenzen, Kräutern und Gewürzen kombiniert, in speziell designte Weinflaschen abgefüllt, verkorkt und dann sowohl Flaschen- als auch Glasweise in Kombination zu den Gerichten serviert. Das Ambiente des DRAGONFLY ist opulent, voller kräftiger Farben und luxuriöser Stoffe. Stilvoll, elegant und originell, erinnert die Einrichtung an eine orientalische Teestube. Für die operative Umsetzung vor Ort zeichnen Küchenchef Christian Singer und Restaurantleiterin Patricia Liebscher verantwortlich. Beide waren zuvor viele Jahre lang für Tim Raue in Berlin tätig. Weitere Informationen sind unter www.dragonfly.ae zu finden.

Vita

Tim Raue wurde 1974 in Berlin geboren. Nach seiner Ausbildung zum Koch hat er erste Erfahrungen in verschiedenen Berliner Restaurants 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 damaligen Frau Marie-Anne als Küchenchef und

NEWS

Kontakt:

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

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

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 Swissôtel Berlin, wo er die kulinarischen Geschicke des Restaurants 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 MÅ Tim Raue einen Michelin Stern und 18 Punkte im Gault Millau. Im September 2009 eröffnete er gemeinsam mit seiner damaligen Frau und heutigen Geschäftspartnerin sein erstes eigenes Restaurant: Das Restaurant Tim Raue. Nur zwei Monate später wurde der Spitzenkoch als potentieller Anwärter für einen zweiten Michelin Stern hervorgehoben, 2011 wurde er ihm verliehen. Der Gault & Millau zeichnete ihn bereits 2010 mit 19 Punkten aus.

2012 erschien das Restaurant Tim Raue erstmals auf der „The World’s 50 Best Restaurants“ Liste. Inzwischen belegt es dort Platz 48 und ist damit eines von nur zwei deutschen Restaurants in den top 50. Das internationale Echo der Kritiker ist überragend. So schrieb ein Kritiker der New York Times bereits 2012 nach einem Lunch beim Berliner Spitzenkoch: *„I almost canceled other reservations to return to Raue...“*. Vom renommierten Gourmetführer Gault&Millau wurde Raue zum „Restaurateur des Jahres 2014“ ausgezeichnet. Damit wird neben seiner Arbeit als Sternekoch auch seine Tätigkeit als Unternehmer ausgezeichnet. So sagt er selbst: „Mit dem Restaurant Tim Raue habe ich mir einen Lebenstraum erfüllt – meine anderen Projekte bedeuten für mich jedoch kulinarische Freiheit und die Möglichkeit, meine vielen Ideen mit Hilfe meiner Küchenchefs voll auszuleben.“