

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Brasserie Colette Tim Raue Konstanz

Berlin/Konstanz im April 2017 (as). Nach erfolgreichen Eröffnungen in München und Berlin ging am 1. Oktober 2016 auch die Brasserie Colette Tim Raue in der größten Stadt am Bodensee an den Start. Konzipiert wurde die neue Brasserie, die sich in den ehemaligen Räumlichkeiten des Gasthaus Krone befindet, vom Berliner Sternekoch Tim Raue. Der 43-jährige wurde von den Tertianum Premium Residences als kulinarischer Partner angeheuert und hat mit der klassisch französischen Brasserie ein Konzept mit echter Wohlfühl-Küche geschaffen, das Jung und Alt gleichermaßen anspricht und kulinarisch leicht zu verstehen ist. Und das ist gerade in Konstanz wichtig, schließlich zählte das Gasthaus Krone jahrzehntelang zu einem der ältesten Gasthäuser Badens – an dem allerdings auch der Zahn der Zeit genagt hat. Mit der Brasserie Colette Tim Raue wurde nun ein gelungener Neustart präsentiert, der dank der prominenten Unterstützung des mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten Spitzenkochs zu einem *der* neuen Lieblingsplätze am Bodensee avanciert ist.

Die Brasserie Colette Tim Raue hat demnach nicht nur kulinarisch, sondern auch atmosphärisch einiges zu bieten. Echte Wohlfühl-Küche bietet die Colette-Speisekarte mit Gerichten wie „Coq au vin vom Stubenküken“, „Thunfischtatar mit Gurke und Gurkeneis“, „Thunfisch Niçoise, grüne Bohne, Kartoffel, Sardelle, Paprika, Ei, Olive, Artischocke“ oder „Steak frites, pommes allumettes“ sowie „Madeleines, Schokoladeneis, Mangocurd und Eierlikör“.

Die von den Berliner Architekten Ester Bruzkus und Patrick Batek entworfene Innenarchitektur setzt das kulinarische Konzept fort: Klassische Brasserie-Elemente, wie Mosaikböden, Vintage-Brasseriestühle und Marmortische, bestimmen den 260 Quadratmeter großen Raum und kreieren eine legere und doch stilvolle Atmosphäre. Moderne Design-Elemente, wie die moderne und mit Palmen verzierte Tapete im Treppenaufgang, verschiedene in Grüntönen gehaltene Kissen sowie bunte Vintage-Vasen und die dunkelgrau gestrichenen Wände, lockern das Ambiente auf und sorgen für zeitgemäßes Flair.

Zuständig für die operative Umsetzung des Colette Konzeptes an den drei Standorten München, Berlin und Konstanz ist Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor. Der gelernte Koch heuerte erstmals 2004 bei Tim Raue an und begleitete diesen bis Ende 2010. Anschließend war er als Küchendirektor des Grand Tirolia Kitzbühel tätig. Karlsch wird vor Ort von Küchenchef Van Hung Nguyen unterstützt, der sich zuvor bereits zwei Jahre als Sous-Chef in der Tertianum



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Seniorenresidenz verantwortlich zeichnete und zuvor als Junior-Sous-Chef im renommierten Steigenberger Inselhotel Konstanz tätig war. Unterstützt wird Van Hung Nguyen im Servicebereich von einem fünfköpfigen Team, das sich um alle Wünsche der Gäste kümmert und mit sachkundigem Wissen über die französische Küche glänzt.

Der Name Colette ist übrigens eine Hommage an eine gleichnamige Madame, die vor knapp 30 Jahren einen kleinen Crêpe-Wagen am Strand von Biscarrosse bewirtschaftete. Und genau dort aß Tim Raue als Kind einen perfekten Crêpe, der mit Banane, gesalzener Butter und Vanille-Eis süß, salzig und cremig zugleich war – und damit für immer im kulinarischen Gedächtnis des Spitzenkochs blieb.

Das Colette Tim Raue befindet sich in der Brotlaube 2a in 78462 Konstanz und ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 15 Uhr sowie von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen können per Email an office@brasseriecolettekonstanz.de oder online unter www.brasseriecolette.de getätigt werden.

Tertianum Premium Residences

Die Tertianum Premium Residences stehen für ein urbanes und selbstbestimmtes Leben – inklusive Fünf-Sterne-Service, anspruchsvollem Sport-, Kultur- und Gourmet-Programm. Insgesamt 281 individuelle Wohnungen und 68 Apartments auf über 35.000 qm Nutzfläche mit teils vollstationären Pflegeplätzen stehen Bewohnern in innerstädtischen Premium-Lagen wie dem Münchener Glockenbachviertel, der Konstanzer Hafenspromeade und vis à vis des Berliner KaDeWe zur Verfügung. Dabei überzeugen die Zwei- bis Vier- Zimmer-Apartments mit jeglichem Komfort. Ein eleganter Spa, ein ausgezeichnetes Bewohner-Restaurant, ein individuell nutzbarer Weinkeller, eine hauseigene Bibliothek und vieles mehr runden das Angebot ab. Das Konzept der Tertianum Premium Residences wurde ursprünglich in der Schweiz entwickelt und ist seit 2000 auch in Deutschland zu finden. Die Tertianum Premium Residences in München, Berlin und Konstanz sind Betriebe der in Berlin ansässigen DPF AG. Die DPF AG ist eine nicht börsennotierte Aktiengesellschaft.