

„Genussvoll in die Zukunft!“

Die meisten Restaurants halten sich gegenwärtig mit Außer-Haus-Verkäufen über Wasser. Nichts hingegen ersetzt jedoch einen gemütlichen und genussvollen Abend im Lieblingsrestaurant im Kreise unserer Freunde. Niemand kann heute sagen, wann ein Besuch in der Kneipe an der Ecke oder einer Gaststätte wieder möglich sein wird. Erst einmal müssen die Folgen der Lockerungen abgewartet werden, die jetzt in Kraft treten, in den Geschäften und Schulen.

Der sächsische Ministerpräsident **Michael Kretschmer** (CDU), sagte im „ARD extra“, dass er sich eine Lockerung für Gaststätten Ende Mai vorstellen könne, gab aber gleichzeitig zu bedenken, dass, „falls dies aber zu einem zu starken Anstieg der Corona-Fallzahlen führe, müsse man die Maßnahmen wieder strenger auslegen.“ In geschlossenen Räumen können nicht nur die Abstandsregeln gelten. Ein Besucher pro 20 m², wie jetzt statt der 800 m² Regel in Geschäften diskutiert wird, führt letztlich dazu, dass auch alle großen Geschäfte wieder öffnen werden. Viel wichtiger scheint aber nicht die Quadrat-, sondern die Kubikmeterzahl zu sein, die einem beispielsweise in einem Restaurant umgibt. Das hässliche Virus bewegt sich nun mal in der Luft.

Wie auch immer, was einem im Augenblick bleibt, ist die Hoffnung, dass wir bald wieder zum Normalzustand zurückkehren können. **Befassen wir uns also mit der Zukunft und einer geplanten Restauranteröffnung im November.**

Der **EUREF-Campus** ist einer von elf Zukunftsorten in Berlin. Kaum woanders kann Zukunft so hautnah erlebt werden, wie am historischen Gasometer in Schöneberg. Die Klimaziele der Bundesregierung für 2050 sind hier längst erreicht. In den letzten zehn Jahren ist auf dem Areal ein Gebäude nach dem anderen entstanden, keines von der Stange, sondern alle architektonische Glanzleistungen und Einzelstücke, ausgestattet mit der modernsten und ressourcenschonendsten Klima- und Licht-Technik, die es derzeit gibt.

Von Anfang an ist es das Bestreben von EUREF-Gründer **Reinhard Müller**, die Menschen, die auf dem Campus kreativ tätig sind, nicht nur einen klimafreundlichen Arbeitsplatz anzubieten, sondern auch eine gute kulinarische Versorgung sicherzustellen. Ob Schmiede, Café am Wasserturm, Bamboo Bay, Werkstatt oder Grüns überall werden exzellente Speisen angeboten, von Pizza und Pasta, über Wiener Schnitzel, Sushi, Curry Wurst bis zu Vegetarischem, die Auswahl ist groß. Fehlt eigentlich nur noch ein Steakhaus mit trendbewusster Grillkost. Und genau das entsteht derzeit im Neubau der

Gasag-Zentrale auf dem Campus. „The CORD“ wird im November eröffnet. Übrigens sind die EUREF-Restaurants viele alle Interessenten geöffnet.



Im Juli 2015 übernahm Sternekoch **Thomas Kammeier** (rechts) die gastronomische Leitung auf dem EUREF-Campus, nachdem er 19 Jahre lang zuvor Küchenchef im Hugos des Interconti Hotels war. Sein Motto: Jeden Tag 120 Prozent geben. Ab November werden es dann vermutlich 150 Prozent sein.

Erneut ist es dem EUREF-Campus gelungen, eine weitere Spitzen-Persönlichkeit zu verpflichten. Am 1. September wird **Olaf Rode** (links) mit den Vorbereitungen zur Eröffnung des „The CORD“ beginnen, dessen Restaurantleiter er ab November sein wird. Kammeier und Rode kennen sich aus dem Hugos, wo sie eine Zeitlang gemeinsame tätig waren.

Olaf Rode kam 1967 in Schwedt an der Oder zur Welt. Nach der Schule machte er eine Ausbildung zum Zootechniker, leistete seinen Wehrdienst, war bei der LPG in Schönefeld tätig und entschied sich Anfang der neunziger Jahre für eine Umschulung zum Restaurantfachmann in der Hotelakademie Berlin. Danach startete er durch an den bekanntesten Adressen der gehobenen Gastronomie in Berlin, 1992 bis 1997 Vivaldi im Schlosshotel Vier Jahreszeiten im Grunewald, 1997 bis 2003 Restaurant First Floor im Hotel Palace, anschließend wechselte er auf die andere Seite der Budapester Straße ins Hugos im Hotel Intercontinental. Seit Ende 2014 war er Restaurantleiter im Alpenstück in Berlin Mitte.

Der 53-jährige war in den letzten 28 Jahren in sechs Spitzenrestaurants tätig, ein Schnitt, der in der Branche als beständig gilt. Und so will er es auch auf dem EUREF-Campus halten. Denn, Beständigkeit sei ganz wichtig, sagt er uns im Gespräch. Dennoch locken nach einer gewissen Zeit neue Herausforderungen. Und die sieht **Olaf Rode** im „The CORD“ gegeben. Der EUREF-Campus habe ihn gereizt, weil hier weit in die Zukunft gedachte Projekte umgesetzt werden.

Diese Zukunftsorientierung findet er faszinierend, und es sei gut, nun davon ein Teil zu sein, verriet er uns. Er selbst ist übrigens mit einem E-Bike unterwegs, das er auf dem Campus während der Arbeitszeit bequem aufladen kann.

Von Berlin Partner wurde **Olaf Rode** zum „Besten Maître 2007“ ausgezeichnete. Die Berliner Morgenpost berichtete damals schwärmerisch: „Der Restaurantleiter des Hugos, Olaf Rode, empfängt uns mit Herzlichkeit (wohltuend) und berät mit Kompetenz (wichtig).“ Und das wird natürlich auch sein Credo im „The CORD“ sein.

Der Erfolg eines Restaurants hängt natürlich von den Speisen und Getränken ab. Genauso wichtig ist aber der „Spirit“. Die Philosophie muss stimmig sein. Damit sich der Gast wohlfühlt, müssen die Mitarbeiter gut geschult, kenntnisreich und offenerzig sein und somit den notwendigen Rahmen schaffen. Die Darbietung der Speisen und die Begleitung während des Aufenthalts in einem Restaurant müssen stimmen. Nicht umsonst heißt es, das Auge isst mit. Diese Atmosphäre zu schaffen, ist die Hauptaufgabe des Restaurantleiters, erklärt uns **Olaf Rode**, der aber natürlich auch mit der Küche und dem Küchenchef zusammenarbeiten wird.

Gegrilltes ist der Schwerpunkt in der Speisekarte. Natürlich Fleisch, aber auch Fisch und Gemüse, regional und nachhaltig. Liebhaber eines guten Steaks werden ebenso auf ihre Kosten kommen wie Freunde der veganen und vegetarischen Kost. Die Weinkarte wird nicht überladen sein, die kredenzten Rebsorten aber von hoher Qualität. Ein schönes rundes Angebot wartet auf die Gäste ab November, so **Olaf Rode**. Sein Motto: Besinnlich genussvoll in die Zukunft.

Als Restaurantleiter ist man weit über die Öffnungszeiten hinaus beschäftigt. Für den Ausgleich sorgt sein gut gemischter Freundeskreis, den er seit Jahrzehnten pflegt und in dem er sich gut aufgehoben fühlt.

„The CORD“ wird, und das ist eine weitere sehr gute Nachricht, bis in die Abendstunden geöffnet sein. Man kann sich also hier nach Feierabend treffen. Angesichts der Tatsache, dass ein paar Hundert Menschen in der neuen Gasag-Zentrale arbeiten werden, wird es vermutlich auch eine Mittagsöffnungen geben. Das ohnehin schon jetzt sehr gute gastronomische Angebot auf dem EUREF-Campus wird um einen Stern erweitert. Von jetzt rund 3.500 Beschäftigte auf dem Campus werden es demnächst etwa 5.000 sein. Hinzukommen jeden Tag zahlreiche Besucher und Teilnehmer an Veranstaltungen. Hoffen wir also auf bessere und wieder genussvollere Zeiten.

Mit Olaf Rode sprach Ed Koch

Über The CORD



Foto: EUREF AG

Ein Blick in das Restaurant, wie es sich ab November zeigen wird. Spannend ist die Geschichte hinter dem Namen „Cord“.



Foto: Ed Koch

Cord war eine amerikanische Automarke der Vorkriegszeit, die zwischen 1929 und 1937 bestand. Gründer war **Errett Lobban Cord**. Das Anfangs-Modell war das erste serienmäßig hergestellte Auto mit Frontantrieb. Cords waren mit Achtzylindermotoren sowie mit anfangs durch Gestänge, später elektropneumatisch geschalteten Dreiganggetrieben ausgestattet.

Im „The CORD“ werden zwei Modelle aus dem Jahre 1937 zu sehen sein. Das schwarze Cabrio (Foto) stammt aus dem Privatbesitz von **Reinhard Müller**, eine rote Limousine gehört **Maria Müller**.

Mit stromlinienförmiger Karosserie und Klappscheinwerfern, konnte der Cord den Luftwiderstand und Kraftstoffverbrauch reduzieren und war somit eines der innovativsten Automobile seiner Zeit. Es erreichte eine Höchstgeschwindigkeit von 160 km/h, wurde aber mit 2.320 Exemplaren relativ wenig verkauft. Die verbliebenen Exemplare befinden sich in zahlreichen Museen der Welt, bei vielen Oldtimer-Sammlern und jetzt auch auf dem EUREF-Campus.