



## Sich auch mal was gönnen

Der goldene Oktober, der die schlechte Stimmung etwas aufheiterte, ist vorbei. Jetzt wird's langsam trübe. **Henri de Toulouse-Lautrec** nannte den Herbst den Frühling des Winters. Da ist einem doch wohl der richtige Frühling als Vorbote des Sommers lieber.

Man kann sich zu Hause vor seine abgedrehte Heizung setzen und hoffen, dass das Fernsehgerät etwas wärmt, auf die Heizkostenabrechnung warten, oder sich über die erhöhten Vorauszahlungen ärgern, oder sich trotz allem auch mal etwas gönnen. Es gibt nichts Schöneres, als mit guten Freunden noch besser Essen zu gehen. Es muss ja nicht immer der Lieblings-Griechen an der Ecke sein. Seit Mai 2021 gibt es auf dem Schöneberger **EUREF-Campus** das Restaurant **The Cord**.

Vermutlich kann man es sich nicht jeden Tag leisten, im The Cord Essen zu gehen, aber dann und wann sollte ein Besuch möglich sein. Qualität hat ihren Preis, aber nichts geht über Speisen, deren Herkunft bekannt ist.



Das sind die Drei von **The Cord**, Restaurantleiter **Olaf Rode**, gastronomischer Leiter des EUREF-Campus **Thomas Kammeier** und Küchenchef **Florian Peters**. Für den Herbst präsentieren sie neue Signature-Gerichte. Ein „Signature-Dish“ ist ein Gericht, welches unverwechselbar die Handschrift eines Kochs trägt.

„Du bist, was du isst“, lautet das Motto im The Cord am EUREF-Campus, wo die Zukunft erforscht und gelebt wird. Umso wichtiger war und ist die Weiterentwicklung dieses Konzepts und Angebots. Mit der

neuen Karte präsentiert The Cord einen richtungsweisenden Stil, der mit hoher Qualität und regionalen Produkten gesunde Genussmomente schafft. Im Herbst setzen Küchenchef **Florian Peters** und der kulinarische Direktor **Thomas Kammeier** auf Signature-Gerichte, die vegan, vegetarisch, aber auch mit Fisch und Fleisch die Saison zum Ausdruck bringen. „Wir achten beim Einkauf auf Nachhaltigkeit“, erklärt **Florian Peters**, „so können sich die Gäste bei uns mit gutem Gewissen alles gönnen, worauf sie Appetit haben.“ Und **Thomas Kammeier** fügt hinzu: „Wir schaffen neue Klassiker, die mit Einfachheit Raffinesse erreichen.“

Zu den Lieferanten zählen viele kleinere Betriebe wie die Keit-Bäckerei in Berlin-Schöneberg, 25 Teiche aus Gräben, Paoella Büffel-Mozzarella aus Kremmen oder Gourmet-Greens im Berliner Wedding. Das Wasser kommt direkt aus der Leitung und wird dank der „Best Water Technologie“ direkt mit Magnesium und Zink angereichert.

Und was bietet die neue Karte: Ob Trüffel-Spinat-Salat, Kammeiers Fischtopf, Weiderind-Tatar oder Knollensellerie-Süppchen: **Florian Peters** und **Thomas Kammeier** kreieren mit diesen kleinen Gerichten eine ideale Vorlage für ein individuelles Mix & Match-Menü. Vegetarische und vegane Spezialitäten bringen zudem ab sofort mehr Aufmerksamkeit für die regionale Gemüseküche. Und mit ausgewähltem Premium-Fleisch aus Deutschland und Irland wird auch hier auf Nachhaltigkeit und Bio-Qualität geachtet. Zum Teilen ist die Kulinaria vom Grill gedacht: knuspriges Filet vom Loup de Mer, irisches Rinderfilet und Dry Aged Beef. Beilagen wie wilder Brokkoli und Caesar-Salat runden das Sharing ab. „Mit dem Sharing-Konzept möchten wir die Geschmacksvielfalt erlebbar machen“, sagt Peters.

**Thomas Kammeier**, gastronomischer Leiter des EUREF-Campus, der für das HUGOS im Interconti einen Stern erkochte und hielt, sagt: „Ich sehe Köche in der Verantwortung, viel zum Thema Umwelt beizutragen, weil sie entscheiden, was auf den Teller kommt.“ Gemeinsam mit **Florian Peters** möchte er den zukunftsweisenden Küchenstil im The Cord beständig weiterentwickeln. Künftig soll der Lebensmitteleinsatz so konzipiert sein, dass nichts mehr verschwendet wird. „Bei allem, was wir ausprobieren, steht der gute Geschmack natürlich weiterhin an oberster Stelle“, versichert **Florian Peters**.

Hier geht es zur neuen Karte.

<https://thecord.de/menue/>

Quelle: The Cord, Bearbeitung und Kommentierung: Ed Koch