

Die schönsten Restaurants Hotels & Bars

CARSTEN WIEWIORRA — CORNELIA HELLSTERN
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)





The Dry Gin & Beef Club Berlin



1
Im Spannungsfeld zwischen Ursprünglichkeit und Feinsinnigkeit betonen Materialien die jeweiligen gastronomischen Qualitäten: Glatte, glänzende Oberflächen wie Naturstein unterstreichen den Charakter des Barbereichs als eine Art „Gin-Labor“.

2+3
Im Restaurant dagegen prägen raue Oberflächen und warme Materialien den Raum: schwarzes Yakisugi-Holz von Ennobled, lederne Polsterungen – von Sitzbank in Wand übergehend – und weich gepolsterte Stühle von NV Gallery. Kultivierte Pflanzen als „grüner Faden“ finden sich auch hier als gepresste Kunstwerke an der Wand.

4
Die L-förmige Theke ist das verbindende Element des hybriden Konzepts aus Restaurant- und Barbetrieb. Sowohl im vorderen Barbereich als auch im Restaurant können die Gäste hier Platz nehmen und sich von Bartendern wie Köchen beraten lassen.



Imposante Inszenierung von wahrem Genuss

Exquisiter Gin und erlesenes Rindfleisch: eine spannende kulinarische Symbiose, die Gastronom Michael Wilhelmer in seinem neu eröffneten „Dry Gin & Beef Club“ am Tacheles in Berlin-Mitte anbietet. Die Kraft zweier Gaumenfreuden mit starkem Charakter wurde von dem multidisziplinären Studio Ippolito Fleitz eindrucksvoll in Szene gesetzt. Eine Allianz aus Bar und Restaurant mit einer fesselnden visuellen Darbietung von Feuer und Aromen.

Das Viertel am Tacheles – das ist ein vitales, kulturelles Zentrum mit einer bewegten Vergangenheit. Ein urbanes Areal in Berlin-Mitte, das nach dem Masterplan von Herzog & de Meuron als Stadtquartier neu definiert wurde. An diesem Ort mit besonderer Intensität lädt der „Dry Gin & Beef Club“ seit Kurzem dazu ein, sich auf eine besondere Gaumenreise zu begeben.

Ätherisch feine Spirituosen mit der Bodenständigkeit von hochwertigem Rindfleisch zu kombinieren: Dieses erstmals in Stuttgart realisierte Erfolgsrezept bringt Michael Wilhelmer jetzt in die deutsche Hauptstadt. Die Kreativen von Ippolito Fleitz – die sich selbst als „Identity Architects“ bezeichnen – haben für dieses kulinarische Erlebnis einen ausdrucksstarken Rahmen geschaffen, indem sie in der Gestaltung mit den Eigenschaften der beiden bestimmenden Ingredienzien spielen. Roh und pur, kultiviert und anspruchsvoll – im neu entstandenen Lokal schließt sich das nicht aus, sondern bildet eine kraftvolle Einheit.

Der hell erleuchtete Barbereich lockt mit seiner beeindruckenden Auswahl verschiedener Gin-Spezialitäten, die weithin sichtbar in apothekenähnlichen Regalen hinter dem langen Tresen angeordnet sind. Von der Decke hängt eine duftende Wolke Botanicals und symbolisiert die feinen Aromen und Geschmacksnuancen, die beim Gin-Genuss den Unterschied machen. Man sitzt auf bequemen Polsterstühlen oder direkt an der Bar, die mit schillernden grünen Marazzi-Fliesen verkleidet ist und sich in den Speisebereich hinein als Element fortsetzt.

Großformatiger marmorierter Naturstein und schwarzes, geflammtes Holz verkleiden die Wände des Restaurants, während der rohe Estrichboden das Gefühl einer archaischen Welt vermittelt. Lange Bänke und Alkoven mit schwarzen oder leuchtend orangefarbenen Lederpolstern bestimmen die Szenerie und erwecken den Eindruck von Ursprünglichkeit und aufblühendem Feuer. Ein dynamisches Spiel, das den Spannungsbogen von echtem Handwerk bis zu kunstvoller Alchemie perfekt einfängt.



Peter Ippolito, Gunter Fleitz

PROJEKTDDETAILS

INNENARCHITEKTUR
Ippolito Fleitz Group – Identity Architects

GASTRONOMIE
THE DRY GIN AND BEEF CLUB Berlin GmbH

FERTIGSTELLUNG
Januar 2024

GESAMTFLÄCHE
280 m²

GASTRAUM
235 m²

ARBEITSFLÄCHE
45 m² (Küche)

PERSONEN IM SERVICE
3-5

ANZAHL SITZPLÄTZE
110 innen, 100 außen

STANDORT
Oranienburger Str. 60
10117 Berlin

www.berlin-gin-beef-club.de

FOTOS
Philip Kottlorz Fotografie

Pedrali Nemea 2920 Stuhl, Object Carpet Flow and Glow 772 Teppichboden, Kast Flor Waschbecken, Ennobled Larch carbonized Holzwand, Marazzi Lume (6 x 24) Fliesen Barbereich in Grün