

## PRESSEINFORMATION

**Neu: „The Restaurant“ am Berliner Los-Angeles-Platz auch für Außengäste!**

### **DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm setzt auf Bio, Berlin und Zero Waste**



Alexandre Castelain und Moritz Ehrlich setzen auf Zero Waste im „The Restaurant“ des DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm

©Foto: Cornelia Jeske/primio PR

©Foto: vision photos

©Foto: vision photos

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter: [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=doubletree\\_by\\_hilton\\_berlin\\_kudamm](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=doubletree_by_hilton_berlin_kudamm)

**Berlin, 16. Februar 2024 (primio PR). Bis zu zehn Prozent der globalen Treibhausgasemissionen geht auf Lebensmittelverschwendung zurück (Quelle: Umweltstiftung WWF). Vor allem Großküchen und Restaurants können hier wirksam gegensteuern. Das DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm ist sich dieser Verantwortung bewusst und setzt neue Maßstäbe in Sachen Nachhaltigkeit in der Küche, um das Bewusstsein für Gäste zu schärfen. Zero Waste and full of taste – so das Credo der Küchencrew um Alexandre Castelain und Moritz Ehrlich.**

Schon bei der Eröffnung im Sommer 2023 hat The Restaurant in seiner Abendkarte gezeigt, wie gut Zero Waste schmecken kann: Für das Gericht Blumenkohl 360 Grad wurde nicht nur der Blumenkohl an sich gekocht, sondern einzelne Blätter ausgebacken. Kleingeschnittene Strünke und Blätter fermentierten zudem langsam zu einem feinen Kimchi – serviert wurde alles zusammen auf einer Creme mit schwarzem Pfeffer.

„Ein Lebensmittel komplett zu verwenden, ist eine erste Maßnahme, um Verschwendung zu vermeiden“, so Küchenchef Alexandre Castelain – und nicht zuletzt wirtschaftlich nötig: „Da wir ausschließlich Bio-Produkte verwenden, müssen wir allein schon wegen der hohen Einkaufspreise überlegen, wie man so viel wie möglich von Gemüse, Fleisch und Fisch nutzen kann.“ Daher werden Kartoffelschalen in Fett ausgebacken und sorgen später auf der Currywurst für einen feinen Crunch. Auch Fischhaut wandelt sich auf diese Weise noch zum knusprigen Extra mancher Gerichte.

„So oft wie möglich machen wir aus einem Lebensmittel gleich zwei Produkte für unsere Küche“, so Sous-Chef Moritz Ehrlich, „so gewinnen wir beispielsweise aus grob gehackten und über Nacht bei 80 Grad geschmorten Champignons nicht nur unsere feine Brühe, sondern

## PRESSEINFORMATION

auch den köstlichen Pilzketchup.“ Für diesen außergewöhnlichen Dip wird der Trester püriert und mit Apfelessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Doch schon bei der Kreation von Rezepten lässt sich Lebensmittelverschwendung vermeiden. „Wenn ich für 30 Gäste Mousse zubereite, das aus Eigelb gemacht wird, habe ich eine ganze Menge Eiweiß übrig“, so Ehrlich, „daher machen wir direkt ein Baiser dazu, um alles vom Ei zu verwenden.“ In das Baiser kommt übrigens Roter Sauerklee, genauer: ein Pulver aus den getrockneten Resten des Sauerklees, der im Sommer übrigblieb und gesammelt wurde – statt in der Tonne zu landen.

Ebenfalls zum Zero Waste Konzept gehört das Tischbüfett. In The Restaurant kommen verschiedene Gerichte in die Mitte des Tisches und jeder nimmt sich, was er mag. „Family Style heißt das neudeutsch“, so Moritz Ehrlich, „und tatsächlich haben wir festgestellt, dass hier am Ende des Tages weniger Abfall entsteht als beim klassischen Menü.“

Was noch mehr Ressourcen schont: Die Beilagen werden separat bestellt, so können sich die Gäste vorher überlegen, wieviel sie verzehren wollen. Und auch das Brot steht auf der Karte – denn es soll eine bewusste Entscheidung sein und am Ende nicht unberührt auf dem Tisch stehen. Dafür wäre das gute Sauerteigbrot aus einer Biobäckerei in Neukölln auch viel zu schade.

„Und was natürlich auch hilft“, ergänzt Hoteldirektor Hannes Dreher augenzwinkernd, „ist einfach so gut zu kochen, dass niemand etwas auf dem Teller lassen möchte. Genuss mit gutem Gewissen – dafür steht The Restaurant.“

### Über The Restaurant

The Restaurant verfügt über 260 Sitzplätze und einen abgetrennten A-la-carte Bereich sowie Außenterrasse. Hotelgäste genießen hier am Morgen das aktuell einzige Bio-Breakfast-Büfett Berlins. Abends steht nachhaltig regionale Küche im Berliner Style auf der Karte. Neben Küchenchef Alexandre Castelain und Sous Chef Moritz Ehrlich gehören 12 weitere Mitarbeitende zum Küchenteam.

### Über DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm

Das DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm wurde im Sommer 2023 als das erste Hotel der Hilton Full-Service-Marke DoubleTree by Hilton in der Hauptstadt eröffnet. Eigentümer ist die Blackstone Group, Franchisenehmer und Betreiber die Event Hotels aus Köln. Das sechsstöckige Haus liegt nur wenige Schritte vom berühmten Kurfürstendamm entfernt und direkt am hübschen Los-Angeles-Platz mit Park vor der Haustür. Mit seinen 420 Zimmern, darunter 15 Suiten, elf Tagungsräumen auf über 800 Quadratmetern, einem kuppelförmigen Fitnessbereich mit zwei Saunen, „The Restaurant“ und „The Bar“ sowie zahlreichen nachhaltigen Annehmlichkeiten ist das DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm eines der größten Hotels in der City. Rund 120 MitarbeiterInnen und Auszubildende sind Teil des Hotelteams rund um General Manager Hannes Dreher. [www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de](http://www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de)

## PRESSEINFORMATION

### Bilder-Auswahl Zero Waste Speisen

Download per Hyperlink



Handkäs aus Brandenburg mit Sauermilchkäse, Zwiebelvinaigrette & Pumpernickel  
Copyright: vision photos



Matjes Filet, Apfel-Beete-Salat & Kartoffelstroh  
Copyright: vision photos



Gebratenes Saiblingsfilet, Landgurke & Bronzefenchel  
Copyright: vision photos



Nusskuchen, Himbeertörtchen, Zitronentartelette  
Copyright: vision photos



Vegane Currywurst aus Tofu, Tomatensauce und Kartoffelschalencrunch  
Copyright: Cornelia Jeske/primio PR