

Arne Anker

Arne Anker · Ehrenbergstraße 6 · 10245 Berlin
Fon: 01521/6654982 · Mail: office@arneanker.com

Arne Anker eröffnet Restaurant in Berlin

Sterne Koch Arne Anker eröffnet eigenes Restaurant in Charlottenburg im November – vorerst mit Take-away-Konzept.

Der Name Arne Anker ist zwar ausgesprochen merkfähig, doch seine Bekanntheit in der deutschen Feinschmecker-Szene hat einen anderen Grund: Der gebürtige Schleswig-Holsteiner hat sich in den vergangenen Jahren einen bemerkenswerten Ruf und viele Auszeichnungen erarbeitet. So wurde er 2016 von Rolling Pin zum „Aufsteiger des Jahres“ gewählt, vom kulinarischen Reiseführer Gusto 2018 als „Koch des Jahres“ prämiert und in die Riege der »50 Best Chefs« Deutschlands aufgenommen. Zu Ankers bisherigen Stationen gehören namhafte, mit Michelin-Stern ausgezeichnete Häuser, darunter das Restaurant „Oud Sluis“ in Sluis und das „The Jane“ in Antwerpen. Bis April 2019 arbeitete er im Berliner „Pauly Saal“, in dem er als Chefkoch einen Stern erhielt und viermal in Folge verteidigte.

In den vergangenen Monaten plante der ruhig und unkompliziert wirkende Sterne Koch mutig den nächsten logischen Schritt, die Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants im November. Hier wird serviert, was Kenner an seinen Menüs so schätzen: feinsinnige und produktorientierte Gerichte mit perfekt kombinierten Komponenten und charakteristischem Säurespiel. Modern interpretierte Einflüsse verschiedenster Küchenstile aus der ganzen Welt ebenso wie klassische „alte“ Garmethoden und Zubereitungsarten – natürlich mit hochqualitativen Zutaten, gerne mit regionalem und saisonalem Bezug. Bei seinem Küchenteam setzt der Chefkoch dafür auf bekannte Größen: Sowohl Norman Faust als auch Patryk Döring haben schon Seite an Seite mit ihm gearbeitet und bringen mehrjährige Erfahrung in der Sterneküche mit. Und da Anker bereits über 7 Jahre in Berlin arbeitet, hat er zudem eine breite Palette an bewährten Produzenten, Lieferanten und langjährigen Partnern im Rücken.

Ankers Hafen für die eigene Küche liegt zukünftig in Charlottenburg nahe des Savignyplatzes – mit hohen Decken und rauen Backsteinwänden, die bestimmend sind für die ruhige und zwanglose Atmosphäre. Der Name und der genaue Standort werden in einigen Tagen bekanntgegeben, allerdings wird es nun noch etwas dauern, bis die ersten Gäste in dem dezent-elegant eingerichteten Restaurant Platz nehmen können. Doch glücklicherweise haben Arne Anker und sein Team die Option eines zweiten Lockdowns schon berücksichtigt und sind mit einem durchdachten Take-away-Konzept bestens vorbereitet.

Angeboten wird ein wöchentlich wechselndes, mehrgängiges Menü, das wahlweise abgeholt oder geliefert wird – dazu passende Weine können auf Wunsch ebenfalls bestellt werden. Der Qualität zuliebe werden die Kunden bei Haupt- und Zwischengang noch kleine Handgriffe selbst machen müssen, beispielsweise einzelne Komponenten erwärmen oder Dressings hinzufügen, bekommen dabei aber professionelle Unterstützung: jeder Bestellung liegt dafür eine ausgedruckte Beschreibung bei. Bestellung und Bezahlung erfolgen einfach über das Reservierungssystem auf der Restaurant-Webseite, die schon bald online sein wird.

Weitere Presseinformationen finden Sie zukünftig im Pressebereich auf www.arneanker.com.