



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Tim Raue ist neuer kulinarischer Berater der Tertianum Premium Residences: Bis Mitte 2016 entstehen drei neue Restaurants in Berlin, München und Konstanz

Berlin, 3. November 2015 (rs). Mit dem Berliner Spitzenkoch Tim Raue haben die Tertianum Premium Residences erstmals einen kulinarischen Berater angeheuert, der für die Konzeption drei neuer Restaurants an den Standorten Berlin, München und Konstanz verantwortlich zeichnet. Die Tertianum Premium Residences bieten mit besonderen Apartments und einem exklusiven Fünf-Sterne-Service urbane Alterswohnsitze in besten innerstädtischen Lagen. Für die medizinische und pflegerische Versorgung stehen eigene Pflegewohnbereiche zur Verfügung. Kulinarische, kulturelle und sportive Angebote runden das Angebot der Residenzen ab. Ab Dezember dieses Jahres kommen an allen Standorten nun die drei neuen Restaurants hinzu, die sowohl für die Bewohner als auch für Gäste von außerhalb zugänglich sein werden. Die gesamte Konzeption der im Stile einer französischen Brasserie gehaltenen „Colette Tim Raue“ Restaurants obliegt dabei Tim Raue, für die Innenarchitektur zeichnet das Berliner Architekturbüro BRUZKUS BATEK verantwortlich, die operative Umsetzung der Konzepte liegt in der Hand von Raues langjährigem Begleiter Steve Karlsch. Mit dem „Colette Tim Raue“ im Münchener Glockenbachviertel eröffnet am 3. Dezember 2015 das erste der drei neuen Restaurants, Berlin folgt im Januar 2016, Konstanz im Frühjahr/Sommer. Informationen zu den Residences sind unter www.tertianum-residences.com zu finden.

Das kulinarische Konzept der „Colette Tim Raue“ Restaurants

Es waren nur zwei Besuche als Kind am Strand von Biscarrosse, südlich von Bordeaux – und dennoch kann sich Tim Raue so gut an seine Erlebnisse dort erinnern, als wäre es gestern gewesen. Vielleicht weil er als Kind nur wenige Urlaube gemacht hat. Vielleicht aber auch, weil er dort das erste Mal einen perfekten Crêpe gegessen hat. Einen Crêpe, der mit Banane, gesalzener Butter und Vanille-Eis süß, salzig und cremig zugleich war – zubereitet von einer Madame Colette, die ihren eigenen kleinen Crêpe-Wagen an eben jenem Strand bewirtschaftete. Als nun die Anfrage der Tertianum Premium Residences kam, war Tim Raue schnell klar, dass er hier eine Wohlfühl-Küche etablieren würde, die jung und alt gleichermaßen anspricht, traditionelle Elemente mitbringt und kulinarisch einfach zu verstehen ist. Er erinnerte sich sofort an Madame Colette und so war die Idee für ein französisches Konzept geboren. Eine Brasserie-Küche, die ihre Basis im Frankreich der 80er-Jahre hat, bei der Aromatik und der Präsentation jedoch die typische Raue Handschrift trägt und damit dem aktuellen Zeitgeist entspricht. Auf der à la Carte Speisekarte finden sich sowohl mittags als auch abends Gerichte wie „Salat Nizza mit Sashimi-Thunfisch, Sardellen-Mayonnaise, Kartoffelchips, Sariette, spanischer Paprika im Glas, grünen



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Bohnen und Friséesalat“, „Jahrgangs-Sardine, Limette, Röstbrot“, „Pot au Feu du Mer mit Safran, Koriander, Paprika, Tomate und Knoblauch“, „Lammschulter und Artischocke à la Barigoule“, „Huhn und Knollensellerie im Blätterteig mit Rahmsauce, Salat mit Traube, Haselnuss und Trüffel“ sowie natürlich der „Madame Colette Crêpe“ mit Caramel Beurre Salé Eis, Banane in Rum und Tahiti-Vanille. Die Weinkarte ist übersichtlich mit starkem Fokus auf Frankreich, ergänzt um speziell auf die Küche abgestimmte Sonderabfüllungen von Markus Schneider, Jochen Dreissigacker und Clemens Strobl. Für die operative Umsetzung des Konzeptes zeichnet Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor der Tertianum Premium Residences verantwortlich. Der gelernte Koch heuerte erstmals 2004 bei Tim Raue an, damals war dieser noch Küchenchef im Restaurant 44 des Berliner Swissôtel. 2008 wechselte Karlsch dann gemeinsam mit Tim Raue zur Adlon Holding, 2010 begleitete er Raue als Küchenchef des Restaurant Tim Raue in die Selbständigkeit. Bevor Karlsch Mitte 2015 schließlich die Aufgabe des Kulinarischen Direktors bei Tertianum übernahm, war er Küchenchef im Restaurant Petit Tirolia des Grand Tirolia Kitzbühel.

Interieur

Die von den Berliner Architekten Ester Bruzkus und Patrick Batek entworfenen Innenarchitektur-Konzepte setzen das kulinarische Konzept fort: Durch die Nutzung klassischer Brasserie-Elemente wie durchlaufende Sitzbänke, Mosaikböden, Vintage-Brasseriestühle, antike Spiegel, und Marmortische entsteht bei Gästen so bereits vom ersten Moment an das Gefühl, in ein schon lange etabliertes Restaurant einzutreten. Moderne Design-Elemente wie grüne Lederpolster, dunkelgrau gestrichene Wände und schwarz gebeiztes Holzparkett lockern das Ambiente auf und sorgen für ein zeitgemäßes Flair. Besonderer Blickfang im Münchner Colette Tim Raue sind der geschwungene Tresen mit Messingplatte und historischen Bahnhofslampen sowie die ehemaligen Bänke eines französischen Zugs, an denen die Gäste Platz nehmen können.

BRUZZKUS BATEK ist ein international tätiges Büro für Architektur, Innenausbau und Möbeldesign, das 2007 in Berlin gegründet wurde. Der Schwerpunkt des Büros liegt auf der Gestaltung von Hotels, Büros, Geschäften, Restaurants und privatem Wohnen – immer mit dem Ziel, die Persönlichkeit des Kunden widerzuspiegeln oder einer Marke einen ausdrucksstarken Auftritt zu verschaffen. BRUZZKUS BATEK hat bereits Projekte für renommierte Kunden wie Hotel Amano, Hotel Mani, René Lezard, Zalando und Red Bull umgesetzt.

Tertianum Premium Residences

Die Tertianum Premium Residences stehen für ein urbanes und selbstbestimmtes Leben – inklusive Fünf-Sterne-Service, anspruchsvollem Sport-, Kultur- und Gourmet-Programm. Insgesamt 281 individuelle Wohnungen und 68 Apartments auf über 35.000 qm Nutzfläche mit



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

teils vollstationären Pflegeplätzen stehen Bewohnern in innerstädtischen Premium-Lagen wie dem Münchener Glockenbachviertel, der Konstanzer Hafenpromenade und vis à vis des Berliner KadeWe zur Verfügung. Dabei überzeugen die Zwei- bis Vier- Zimmer-Apartments mit jeglichem Komfort. Ein eleganter Spa, ein ausgezeichnetes Bewohner-Restaurant, ein individuell nutzbarer Weinkeller, eine hauseigene Bibliothek und vieles mehr runden das Angebot ab. Das Konzept der Tertianum Premium Residences wurde ursprünglich in der Schweiz entwickelt und ist seit 2000 auch in Deutschland zu finden. Die Tertianum Premium Residences in München, Berlin und Konstanz sind Betriebe der in Berlin ansässigen DPF AG. Die DPF AG ist eine nicht börsennotierte Aktiengesellschaft, die als Holdinggesellschaft für ihre operativen Tochtergesellschaften dient und sich auf die Investition und das Management von zukunftsweisenden Wohnformen spezialisiert hat.