

Kulinarik und Humboldt-Forum

Arbeitspapier

I. Kulinarik ist eine Säule unserer Weltkultur. Im HF könnte die Vielfalt der Weltküchen erlebt und geschmeckt werden. Mit einem gastronomischen Konzept, das sich mit den Kochkulturen / -stilen unserer Welt ständig weiterentwickelt. Und zum Gesamterlebnis HF beitragen könnte. Gemeinsames Essen schafft positive Gefühle, öffnet uns gegenüber anderen Menschen und Kulturen. „Taste the World“ im HF könnte ein wichtiger Beitrag zum Gesamterlebnis HF sein und mit dem HF einen neuen interkulturellen Hotspot der Begegnungen im Herzen von Europa schaffen. Die ‚Verschmelzung der Kulturen‘ (Neil MacGregor) hat in der Kulinarik mit der ‚Verschmelzung der Kochkulturen‘ bereits begonnen.

II.

1. Die Einladung

Jährlich werden über 3 Millionen internationale und nationale Besucher*innen erwartet. Das werden Touristen sein, Berlinerinnen und Berliner – an Kultur, dem Humboldt-Forum Interessierte und auch Flaneure der Berliner Mitte. Auch die kulinarische Welt des HF sollte für sie alle ein Grund werden, ins HF zu gehen oder dort nach dem Besuch zu verweilen. Für die Gäste sollten Formate entwickelt und Bedürfnisse geweckt werden, die Appetit auf den Geschmack, die Aromen der Welt machen. Menüs oder Speisekarten werden auch in Kombination mit laufenden Ausstellungen kreiert. Sonderveranstaltungen kulinarisch „serviert“. Die kulinarische Welt im HF zeigt neben Neuem, neben der Verschmelzung der Kochkulturen, den Aromen, Gewürzen u.s.w. auch Traditionelles und Ursprüngliches.

Das HF sollte Angebote für alle Anlässe des Tages bereithalten.

Formate könnten sein: Frühstück, Lunch, Dinner, Snacks, Familienmenus, Tea, Café, Patisserie, Afternoon- und Night-Specials ...

Dem jeweiligen Format entsprechend werden Self- und / oder Bedienservice angeboten.

III. Kulinarische*r Kurator*in

Ein renommierter Kulinarikexperte / -expertin mit internationaler Erfahrung wird mit der gastronomischen Dramaturgie des HF beauftragt. Entwickelt eine kosmokulinarische Küche für die einzelnen Formate, setzt Akzente, kreiert zukünftige Humboldt-Klassiker. Lädt Köch*innen aus allen Weltregionen ein, im HF zu kochen. In Abstimmung mit den Kuratoren entwickelt er Menus, Speisen zu den Ausstellungen, Veranstaltungen. Ist für das ‚kulinarische Programm‘ des HF mitverantwortlich. Berät bei der Auswahl der temporären Pächter.

Kontakt:

Anett Szabó
Stiftung Zukunft Berlin
Projektmanagement
Klingelhöferstraße 7
10785 Berlin
Tel. +49 30 26 39 229-14
Fax +49 30 26 39 229-22
szabo@stiftungzukunftberlin.eu
www.stiftungzukunftberlin.eu

VI. Viel Platz für die Kulinarik

Großzügig, auf rund 2.500 qm Gastronomie-Fläche verteilt, werden über 700 Plätze im Innenbereich und über 500 Plätze im Außenbereich für die Besucher*innen des HF entstehen: 1 Restaurant und 1 Bistro im Erdgeschoss – 2 Cafés im Berlin-Teil 1. OG – 1 Restaurant auf der Dachterrasse.

Im 2. und 3. OG, den Ausstellungsflächen der ethnologischen und asiatischen Museen, ist keine Gastronomie vorgesehen. Hier würden wir uns kleine Gastroformate mit kulinarischen Impressionen aus den Heimatländern der ausgestellten Artefakte wünschen. So könnten sich die Besucher „erfrischen“, ohne die Magie der Ausstellungen zu verlassen.

a. Raumdesign / Architektur

Die hohen Räume und ihre langgezogenen Formen sind eine gestalterische Herausforderung und Chance. **Bis zu 8 m Höhe werden in der ausgewiesenen Restaurantfläche erreicht. Doch warum Restaurant – ist hier nicht der ideale Platz für das Kulinarische Forum des HF? Hier könnten der Grill, die Pop-Up-Kochinseln mit ihren wechselnden Betreibern das Herz der neuen kulinarischen Welt im HF werden. Und die Räume zur Spreeseite? Mit ihren bodentiefen Fenstern sind sie die Schaufenster des HF, sie sollten Teil des kulinarischen Forums werden. Schon von außen das neue bunte Leben im HF zeigen.**

Vorschläge:

Um ein zukunftsweisendes Raumeinrichtungs- und Küchenkonzept für ein HF zu entwickeln, das auch die gastronomischen Module gestalterisch miteinander verbindet, sollte ein Team aus Künstlern, Designern, Innenarchitekten, Bühnenbildnern, Lichtdesignern, dem kulinarischen Kurator und einer interdisziplinären Kulinarik-Beauftragten des HF gebildet werden. **Motive aus den ethnologischen und asiatischen Sammlungen im 2. und 3. OG könnten wie ein roter Faden die Gastroflächen miteinander verbinden, den Kontext und eine Brücke zu den Ausstellungen herstellen.**

b. Bistro / Restaurant

Die Flächen werden in verschiedene Formate aufgeteilt, gehen ineinander über. Gemeinsame Welten entstehen, an denen man vorbeiflanziert, beobachtet und je nach den individuellen Wünschen seinen Platz findet. *Formate wie:* Barista / Cafébar, Bar, Grill, Fruitbar, Lunch- / Dinner-Restaurant, Live-Cooking, Snackbar, Tearoom, Club mit Bühne, Pop-Up-Kochinseln.

Die Formate / Größen sind im Laufe des Tages / Jahres veränderbar: Der Tearoom wird zum Club mit Entertainment, der Lunchbereich zum Dining am Abend. Lange Tische laden zum gemeinsamen Speisen ein, Separees (z.B. Tearoom) als Ruhezone, ein Grill – die archaischste Form des Kochens – u.s.w.

c. Dachrestaurant

Bar / Bistro

Auch hier scheinen uns unterschiedliche kleine, aber feine Angebote wichtig: Petit Dejeuner, Lunch-Happen, Patisserie, Dinner-Happen, Night-Specials mit Musik.

Wahrscheinlich wird ein Aufenthalt dort (wegen der Brüstung) nur auf erhöhten Sitzen oder im Stehen den vollen Blick über Berlin genießen lassen. Kulinarik en miniature aus den Restaurants der Stadt. Lässig, schnell, unkompliziert mit Stehtischen und Barhockern. Lädt zum Sundowner-Treff auf das Dach ein ...

Ein Dach- und Kräutergarten wird zusammen mit dem Botanischen Garten in Dahlem entwickelt. Dazwischen Bänke, Stühle und Tische zum Verweilen.

V. Humboldt-Specials

a. Menüs / Speisen werden nach Ausstellungs- / Veranstaltungsthemen kreiert, Länderthemen, kulturelle und religiöse Feste bekocht. Sommerfeste auf dem Dach, Feiern – warum nicht auch heiraten im HF? –, Bankette, Empfänge ...

b. Humboldt-Ethno-Cuisine

Begleitet von einer Speisenerzähler*in mit Geschichten über den ‚kulturellen Background der Gerichte‘, die Esskultur der Maya, Inka, z. B. mit Bildern illustriert. Dies könnte auch in Abstimmung mit der kulinarischen Themensetzung des Streetfoodmarkts erfolgen. Spezielle Angebote für Kinder.

c. Humboldt-Streetfood

Das HF öffnet hiermit schon von außen:

Ein kuratierter Streetfoodmarkt findet alle 14 Tage am Wochenende im Sommer vor dem HF statt. Länder / Themen werden gesetzt, ferne Essenskulturen näher gebracht. Wie schmeckt es z. B. in Papua-Neuguinea? Eine Weiterentwicklung der Berliner Streetfoodmärkte, keine Kopie.

Vorschlag: Um den Berliner*innen und Besucher*innen der Stadt das HF näher zu bringen, könnte mit dem Streetfoodmarkt schon 2017/18 begonnen werden. Wäre als Testphase gut, kombiniert mit anderen Aktionen rund um das HF. Könnte bei Bedarf und Anlass auch im Schlüterhof stattfinden.

VI. Ernährungsethik

Das HF kann wegweisend sein beim sorgsamem Umgang mit unseren Ressourcen. Das HF wird auch Themen wie Hunger und Armut aufnehmen, es wird Anstöße geben, neue Lösungsmodelle diskutieren. Die Lebensmittel / Getränke sollten aus verantwortlicher und möglichst ökologischer Landwirtschaft und Tierzucht stammen. Auch ethische Gesichtspunkte, Nachhaltigkeit und Fairtrade sollten Berücksichtigung finden. Und die Gastronomie HF sollte eine beispielhafte Logistik in Einkauf, Verarbeitung und Verkauf zu Vermeidung von Lebensmittelabfällen entwickeln.

VII. Merchandising / Lizenzen

a. Humboldt-Manufaktur-Signet: Es sollte ein Signet für die HF-Kulinarik / seine Produkte geschaffen und vergeben werden. Foodspezialitäten die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen. Manufakturen aus Berlin und Brandenburg, aber auch weltweit, könnten sich dafür bewerben. Weitere HF-Produkte könnten auf den Gastroflächen zum Kauf angeboten werden:

b. Humboldt at Home: Berliner und andere Porzellan- / Keramikmanufakturen wie KPM und Hering entwickeln für die einzelnen Formate Kollektionen ...

c. Humboldt-Food in Book und Media: HF-Bücher mit Rezepten / Geschichten, Humboldt-Food-Magazin, Humboldt-Food-Blog, HF-Live-Cooking on *You Tube*. App *HF und Kosmos der Küchen von Berlin*, Sozialmediapräsenz, Online-Shop

12. Humboldt Food Award

Jährliche Vergabe durch eine Feinschmecker-Jury aus fünf Kontinenten. Kriterien n.n. Vielleicht auch ein Kinderkochwettbewerb „Humboldt Food Award for Youngsters“.

VII. Kulinarische Mitbewerber:

Hier ist die James-Simon-Galerie attraktive Nachbarin des HF.

Vis-à-vis der Kuppelseite des HF entsteht der neue Haupteingang zur Museumsinsel. Mit einem Café / Bistro und einer Freitreppe die das „Zeug“ hat, zur **Spanischen Treppe** von Berlin zu werden. Ein neuer Publikumsmagnet, schon von weitem sichtbar.

Auch das KaDeWe hat die Vision eines neuen kulinarischen Publikumsmagneten.

Der Architekt Rem Koolhaas hat eine aufsehenerregende Rolltreppenkonstruktion entworfen, die sich wie eine Holzskulptur hoch durch das ganze Haus ziehen soll.

Das Dach soll als gläsernes Restaurant neu gestaltet werden, mit internationalen gastronomischen Angeboten. Das Ziel: auch weit nach der abendlichen Schließung der Kaufetagen die Menschen zum Besuch der neuen kulinarischen Welt des KaDeWe einzuladen. **Das KaDeWe hat jährlich 10 Millionen Besucher, davon fünf Millionen ausländische Gäste.**

Susanne Dembsky für die AG „Kulinarik im Humboldt-Forum“ der Stiftung Zukunft Berlin, Dezember 2017