



Die gesamte Gestaltung übernahm das Berliner Büro MA Möbel und Architektur. Die Innenarchitektin Clara Walter und der Künstler Raphael Danke erarbeiteten eine Einrichtung, bei der der Gast ein Gefühl von „zu Hause sein“ erfahren soll – nur noch schöner

Die Stühle sind im neuen Design und die alten Tische aufgearbeitet. Eine Anspielung an junges modernes Berliner Restaurant und Altberliner Kneipe



Am Tisch wird das Menü in einem anderen Geschirr serviert als auf dem Tresen. Dort kommt von einer befreundeten Keramikerin die Tableware

Noch glänzen die Kupfertöpfe unschuldig und ungebraucht



Die Rollenverteilung ist klar: Martin Müller hat den Hut auf, was die Küche betrifft, Kristof Mulack entwickelt mit ihm gemeinsam die Speisekarte und spielt nach eigenen Angaben die Rampensau



Immer wieder Neukölln

Die jungen wirklich wilden Köche arbeiten in Neukölln. Eine Restauranteröffnung ist hier immer auch ein Experiment. Hält das innovative Konzept dem Realitätscheck stand? Sind Traum und Wirklichkeit kompatibel? Jüngstes Beispiel ist das vielversprechende Tisk, eine sogenannte Speisekneipe

Text Eva-Maria Hilker
Fotos Belek Wunderlich

Eine Neueröffnung in der Neckarstraße? Klar, ist wieder mal in Neukölln. Die Straße geht von der Karl-Marx-Straße ab. Diese Seitenstraße ist nun nicht gerade als kulinarischer Hot Spot bekannt. Eher geht man ein paar Meter weiter in der Weser-, Friedel- oder Richardstraße essen und trinken, auch in Rixdorf sind ein paar angesagte Adressen. Jetzt wird also diese Neuköllner Ecke bespielt. Und mit dem Tisk, zu deutsch Tisch, soll es anfangen.

Beeindruckend ist er schon mal, der Eck-Laden. Sowohl was die Innenrichtung betrifft als auch die Küchenausstattung. Die Männer, die Jungs möchte man fast sagen, die die Restaurantkneipe zum Leben erwecken, haben einfach mal Glück gehabt. Alle haben einen eigenwilligen Background und sie werden das „Ding rocken“, um in der entsprechenden Tonalität untereinander zu bleiben. Denn nicht nur die beiden Chefs Kristof Mulack und Martin Müller besitzen Street-Credibility.

Die beiden sind in der hiesigen Szene seit Jahren bekannt. Mulack vielleicht ein bisschen mehr, durch den Supperclub Mula, den er 2012 gemeinsam mit seiner Schwester organisierte. Er kochte, die Schwester sorgte dafür, dass der Name Mulack bekannt wurde. Durch seinen erfolgreichen TV-Auftritt bei „The Taste“, einer Koch-Casting-Show ist er über Berlins Stadtgrenzen hinaus bekannt geworden.

Martin Müller hat einen ganz anderen Weg eingeschlagen. „Ich wusste genau, dass ich durcharbeiten muss bis ich 30 Jahre alt bin, und dann irgendwann mal meinen Traum umsetzen kann. Mir war auch klar, dass ich die 16 Stunden am Tag arbeiten muss. Ich habe den klassischen, harten Weg gewählt.“ Der sieht so aus: Im Alter von 17 hat er die dreijährige Ausbildung angefangen, dann ging es weiter nach Österreich, dann absolvierte er verschiedene Praktika in Schweden. Er hat viel Erfahrung gesammelt und seine Ansprüche wurden größer und größer. Bis er wieder in Berlin bei Zwei-Sterne-Koch Tim Raue landete. Zuerst im Uma, dann im Sra Bua – Restaurants im hinteren Teil des Adlonkomplexes – und kurz darauf im Soupe Populaire. Bis aufgrund von Bauarbeiten das erfolgreiche Restaurant in der Böttzowbrauerei schließen musste.

Die Freundschaft und die Idee

Die Wege der beiden haben sich in einer der Küchen von Tim Raue gekreuzt. „Ich habe mal ein einwöchiges Praktikum bei Raue gemacht und die ganzen Jungs kennengelernt. Und dann hat einer Martin mit ins Mula gebracht. Danach sind wir beim Bier versackt.“ Das war der Grundstein ihrer Freundschaft, so vor ungefähr fünf oder sechs Jahren.



Geschwungener Tresen und Front Cooking – noch werden die letzten Handgriffe getätigt, bis alles bis ins kleinste Details sitzt. Die offene Küche ist für alle Beteiligten das Herzstück

Anzeige

DRIVE

VOLKSWAGEN GROUP FORUM

DRIVE
DRIVE
DRIVE
DRIVE
DRIVE

MITTEN IN BERLIN. NEUE PERSPEKTIVEN, DENKANSTÖSSE. ...MOBILITÄT!

Aktuelle Termine im DRIVE:

KONZERT / MODERN CLASSICAL MUSIC NEUE MEISTER

06. März 2018

Einlass: 19 Uhr // Beginn: 20 Uhr

Werke junge Komponisten, die den Geist alter Meister in sich tragen – und mit frischen, zeitgenössischen Einflüssen verbinden. Dieses Mal u. a. mit: OLGA SCHEPS und MARINA BARANOVA.
Tickets auf koka36.de, eventim.de, im DRIVE Shop

FOTOAUSSTELLUNG

PortrAid - Get art. Give work.

noch bis zum 13. März 2018

Täglich von 10 bis 20 Uhr // Eintritt frei

Die Ausstellung zeigt 38 Bildwerke der Fotografin Xiomara Bender. Die Motive stellen äthiopische Weber und ihre Familien dar. Um deren Leben zu verbessern, werden mit dem Verkauf der gezeigten Fotografien neue Webstühle erworben.

AUSSTELLUNG

70 Jahre Porsche Sportwagen

19. März bis 31. Mai 2018

Täglich von 10 bis 20 Uhr // Eintritt frei

Schnell. Puristisch. Emotional. Seit 70 Jahren ist Porsche ein Synonym für Sportwagenbau auf höchstem Niveau. Einzigartig: Die Marke Porsche präsentiert die Ausstellung „70 Jahre Porsche Sportwagen“ im DRIVE. Volkswagen Group Forum.

DRIVE. Volkswagen Group Forum

Friedrichstraße 84 / Ecke Unter den Linden, Berlin

www.drive-volkswagen-group.com
www.facebook.com/DRIVEVWGroup



Martin Müller, Roberto di Pasquali, Holger Ewerding, Dominik Brockbals und Kristof Mulack

Kristof Mulack verfolgte ganz klar eine Strategie: „Man sollte auf jeden Fall viele Projekte und viel Erfahrungen gemacht haben.“ Und sich im Ausland einen Namen gemacht haben. Und das hat er. Zum Beispiel mit dem Koch Thomas Elstermeyer in Berlin unter dem Motto „Preserved“. Später rief er mit Jan Hugel das Projekt Kraut und Reben ins Leben. „Wir waren in Paris, Zürich, Barcelona und Brüssel aber auch in Berlin. Der Plan war, dann einen Laden aufzumachen. Aber das hat nicht geklappt. Aber es ist gut, dass es so gekommen ist. Ich wäre vermutlich auch damals noch nicht bereit dazu gewesen“, so Mulack.

Mulack und Müller halfen sich mit der Zeit immer häufiger bei ihren Projekten aus. Und dann ist das irgendwie zusammenschmolzen. Was im kleinen Rahmen angefangen hat, konnte also mit einem Koch bewerkstelligt werden, wurde dann größer und mehrere Köche waren notwendig. Aus dem „mal helfen“ ist dann eine Partnerschaft geworden. „Dabei ist auch die Idee entstanden, dass wir eigentlich auch mal etwas eigenes machen wollen. Und der Name war auch schnell klar. Ein Kumpel hat dann das Wort tisk gefunden. Der altdeutsche Begriff Tysk heißt auch Tisch oder Tresen. Bei unseren Events gab es immer eine offene Küche oder einen Tresen, denn die Interaktion mit den Gästen war uns wichtig.“ Eigentlich sollte es unter dem Motto „tisk“ auf Reisen gehen, durch die Republik fahren und an den verschiedenen Standorten einen Supperclub eröffnen. In den jeweiligen Städten regional kochen. War die Idee. „Wir wollten die neue deutsche kulinarische Szene vertreten, das war unsere Grundidee.“

Die Realisierung

Nun ist alles anders gekommen. Die beiden stehen in einem perfekt eingerichteten Restaurant mit einem raumgreifenden Tresen, einer außergewöhnlichen Inneneinrichtung. Kennengelernt haben die beiden den Investor, der gleichzeitig Hausbesitzer ist, durch eine Veranstaltung von Per Meurling, einer der bekanntesten Food-Blogger (Berlinfoodstories.com) und Netzwerker in Berlin. Er organisiert die Chef's Night, hierbei treffen Gastronomen, Investoren und Projektgründer zusammen.

Das Gebäude, in dem das Tisk im März eröffnet, wurde 1902 erbaut und damals gab es ein Lokal mit einem Eckeingang. Der wurde jetzt erst wieder frei gelegt. Vorher waren die Gewerberäume zu Wohnungen umgebaut gewesen. Die neuen Hauseigentümer wollten zuerst ein Café daraus machen, einen Platz für die Nachbarschaft zu schaffen. Das Gebäude liegt direkt im Sonderentwicklungsgebiet der Karl-Marx-Straße / Sonnenallee. Seit 2009 ist das gesamte Areal Sanierungsgebiet mit dem Ziel: „Nutzungsvielfalt von Handel, Gastronomie, Kultur, Dienstleistungen und Wohnen zu stärken sowie einen kinder- und familienfreundlichen Ort zu gestalten.“ „Anfangs war das so nicht angedacht, was wir jetzt hier reingebracht haben, eine Art Raumschiff Enterprise mit Frontcooking. Wir haben sozusagen die Seele hier reingebracht“, so Mulack.

Das Tisk soll eine Vorreiterrolle spielen, „für coole Gastronomie, die nicht den Taster verliert, für das was Berlin ist“. Müller erklärt es genauer: „Wir gehen auf Berlin ein, auf die Gerichte, die wir alle kennen oder mit der Kindheit verbinden. Zum Beispiel greifen wir nochmal Kohlroulade oder Königsberger Klopse auf.“ Und sie interpretieren diese Gerichte der heutigen Zeit angemessen „und so wie wir Lust haben“. Und sie haben fast alle Möglichkeiten. Das fängt bei der Küche an. Die konnten sie nach ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Die Inneneinrichtung und das Netzwerk

Das Interiordesign war jedoch ein Herzensprojekt des Investors. Die gesamte Gestaltung übernahm das Berliner Büro MA Möbel und Architektur. Die Innenarchitektin Clara Walter und der Künstler Raphael Danke erarbeiteten eine Einrichtung, bei der der Gast ein Gefühl von „zu Hause sein“ – nur schöner – erfahren soll. Auffällig sind die erdigen Töne, die alten aufgearbeiteten Tische und gleichzeitig das zeitgenössische Design, eine Anspielung an Altberliner Kneipe und jungem modernen

Berliner Restaurant. So erinnern die grünen Fliesen zum Beispiel an die alten Kachelöfen einer Altbauwohnung. Natürliche Materialien, handgemacht und nachhaltig sind maßgeblich bei der Einrichtung.

Was ist mit dem Erfolg in Berlin? Ist ein Netzwerk eine Garantie dafür? Kristof Mulack meint nein. „Wenn man ein cooler Typ ist und eine gute Idee hat, hinter der man steht und du Lust hast, es an den Gast zu bringen, dann kann man immer erfolgreich sein. Das große Netzwerk, das wir haben wird sich natürlich positiv auswirken. Aber ein voller Laden hat nichts damit zu tun, nur weil jemand mal im TV war.“ Aber zugeben muss der Quereinsteiger Mulack doch, dass die Berliner Köche alle sehr, sehr gut vernetzt sind. „Das was ich seit rund acht Jahren in der Berliner Gastronomie gemacht habe, habe ich durch deren Unterstützung geschafft. Ich habe den Job nicht gelernt und habe erst nur am Wochenende den Supper Club machen können. Dabei hat mich Marco Müller sehr unterstützt und mir Kontakte weitervermittelt, auch Billy Wagner von Nobelhart & Schmutzig. Viele aus der Gastronomie, die Rang und Namen haben, haben mir geholfen. Ohne die wäre ich gar nicht zu diesem Bekanntheitsgrad gekommen.“

Sind es vorrangig Männer, die sich gegenseitig unterstützen? Eine Männerbude sei das in Berlin, vielleicht eher ein Rudel, wo die Frauen sich nicht integrieren können oder wollen, aber so genau können die beiden Junggastronomen das nicht einschätzen. Das Klima in den Küchen sei nicht immer das beste.

Das Ergebnis

Im Tisk seien die Umgangsformen eher familiär. „Wir kennen uns alle schon länger kennen. Das Küchenkonzept lässt es gar nicht mehr zu, dass wir einen rauen Ton anschlagen. Wir stehen direkt vor dem Gast.“ Kurzes Anpflaumen und dass nicht immer alles nett ist? Jeder weiß, wie er es zu nehmen hat. Mittlerweile reicht auch schon mal ein Blick, und man weiß woran man ist. Die Rollenverteilung ist klar. Martin Müller ist der Mann, der das Wissen besitzt über die Abläufe. „Ich bin ja auch in Berlin als Rampensau bekannt und dazu stehe ich auch.“ Trotzdem ist Mulack das Handwerk und auch die Erfahrung sehr wichtig, äußerst professionell soll es zugehen. Bei dieser Größenordnung ist es wichtig, jemanden zu haben, der sich auskennt, der das Wissen und die Erfahrung über die Abläufe etc. mitbringt. Das ist Martin Müller. „Was die Küche angeht, habe ich den Hut auf. Den Rest machen wir gemeinsam. Ich habe ja auch schon verschiedene Restaurantöffnungen mitgemacht. Aber viele Arbeitsabläufe sind auch klar definiert.“ Mulack bestätigt, „das habe ich nie in Frage gestellt, oder gedacht, dass ich das alleine könnte.“

Front Cooking – wer den beiden Chefs zuhört, ist sich fast sicher, dass ein Besuch im Tisk keine Performance, keine kunstvolle Inszenierung wird. Oder? „Performance möchten wir schon machen, aber kein Theaterstück, wo wir die Gäste zur Aufmerksamkeit zwingen wollen. Es muss einfach Spaß machen“, so Mulack. Die Speisekarte macht schon mal Freude. An der Theke gibt es das Vier- oder Fünf-Gänge-Menü, vegetarisch oder nicht. An den Tischen ebenso, aber wer will kann einfach einen Broiler für zwei oder vier Personen bestellen, mit Fritten, mit selbstgemachtem Ketchup und Mayonaise, dazu verschiedene Salate. „Alles ist easy peasy“, so Müller.

Und zum Schluss noch mal Mulack: „Ich habe mich aus einem Beruf mit gutem Geld verabschiedet, alles an den Nagel gehängt und mich auf eine Sache konzentriert, die ich machen wollte. Es war hart und es war lange, aber es hat sich gelohnt. Ich bin jetzt hier, mit einem tollen Team, einem krassen Laden, einem tollen Konzept und lebe meinen Traum. Und ob Frau oder Mann: das sollten alle machen.“

Tisk Speisekneipe

Neckarstraße 12, Neukölln,

Tel. 030 398 20 00 00, www.tisk-speisekneipe.de,

Eröffnung ist am 13. März,

danach tgl. ab 18 Uhr, Menü ab ca. 60 €