

Ein neuer Stern am EUREF-Himmel

Wenn man bei Dunkelheit auf der Autobahn in Richtung Schöneberg fährt, leuchtet einem aus der Ferne ein Sternenzirkel mit dem Schriftzug EUREF entgegen. Quizfrage: wie viele Sterne ranken sich um die Buchstaben? Es sind 13 und somit einer mehr als auf der Flagge der EU. Seit dem 1. Juli müsste im EUREF-Logo eigentlich noch ein Stern hinzukommen, und zwar der Michelin-Stern von Thomas Kammeier.



Nach 19 Jahren im InterContinental Berlin stellt sich der 48-jährige einer neuen Herausforderung. Er hat die gastronomische Gesamtleitung des EUREF-Campus übernommen. Wie bekannt, ist das Areal rund um den historischen Schöneberger Gasometer ein kreatives Stadtquartier der Zukunft, auf dem bis Mitte des nächsten Jahres rund 2.000 Menschen arbeiten werden. Nach der Sanierung und Restaurierung der Bestandsgebäude ist der zweite Neubau fertig und wird in Kürze seiner Bestimmung übergeben, ein weiteres Gebäude wächst von Tag zu Tag und die Planungen für die nächsten sind in vollem Gange.

Von Anfang an lag und liegt für EUREF-Chef Reinhard Müller auch das leibliche Wohl der dort Beschäftigten am Herzen. Seinen „Lieblingsitaliener“ Pino nahm er von seinem früheren Firmensitz in der Kurfürstenstraße mit auf den Campus. In der Alten Schmiede ist das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt geworden, vor allem auch als Ort für die

After-Show-Partys von Günther Jauchs Sonntags-talk. Mit dem Bamboo Bay gibt es inzwischen auch ein Angebot der asiatischen Küche. Thomas Kammeier hat für Reinhard Müller die Betreiber des Restaurants ausgesucht. Damit hat er ein gutes Händchen bewiesen. Während die Schmiede und das Bamboo Bay autark geführt werden, gehört das Café im Wasserturm zu Reinhard Müllers Unternehmen.

Die Restaurants sind montags bis freitags von 11 bis 16 Uhr geöffnet, im Café im Wasserturm kann man schon ab 8 Uhr frühstücken. Das Hauptgeschäft der gastronomischen Betriebe liegt aber bei den vielen Veranstaltungen, die auf dem Campus stattfinden. Thomas Kammeier hat mehrfach bewiesen, dass er auch Veranstaltungen für 1.000 Personen kulinarisch begleiten kann (Bundespresseball, Goldener Zuckerhut, Bertelsmann Rosenball etc.) Dazu gehören, wie er uns sagte, natürlich gut kochen zu können, aber auch etwas von Struktur und Logistik zu verstehen. Die Gastronomie im Wasserturm wird eine der Schwerpunkte der künftigen Arbeit von Thomas Kammeier sein. Der Charakter der Gaststätte ist auf ein Café mit einem Frühstücksangebot und Mittagstisch mit österreichischer Küche ausgerichtet. Natürlich ist es eine Herausforderung, für ein anderes Preissegment als im „HUGOS“ tätig zu sein. Im Café sollen auch künftig Speisen unter 10 Euro angeboten werden.



Thomas Kammeiers Motto ist, jeden Tag 120 Prozent zu geben, und selbst, wenn es an einem Tag mal nicht so gut läuft, werden immer noch 100 Prozent erreicht. Auf einen Nenner gebracht heißt das, die Champions League der Gastronomie hält Einzug in das Stadtquartier der Zukunft. So wie sich

dieses Quartier in den nächsten Jahren immer weiter entwickeln wird, wird auch das gastronomische Angebot erweitert. Schon in diesem Jahr stehen zwei Eröffnungen an. Der EUREF-Campus erhält eine Kantine (*Foto Seite 1 rechte Spalte*), und zwar in einer ehemaligen Werkstatt der BEGA.tec, die gegenwärtig umgebaut wird. Diese Location wird sich in jeder Hinsicht deutlich von dem unterscheiden, was man so gemeinhin unter Kantine versteht. Nicht nur sind die Räumlichkeiten beeindruckend, sondern auch das kulinarische Angebot, denn dafür steht Sternekoch Thomas Kammeier. Zur Hauptzielgruppe der dann vier Gastronomieeinrichtungen gehören natürlich in erster Linie die auf dem Campus Beschäftigten. Aber, und diese Information hat sich noch nicht überall herumgesprochen, alle Restaurants, auch die Kantine, können von jedermann besucht werden. Ob es eines Tages auch Angebote in den Abendstunden und am Wochenende geben wird, steht noch nicht fest. Die Entwicklung auf dem Campus wird das zeigen.



Und noch ein weiteres gastronomisches Angebot wartet ab Oktober auf eine besondere Zielgruppe. Bis zu 34 Personen finden im alten Reglerhaus direkt am Eingang zum EUREF-Campus Platz. Hinzu kommt in den Sommermonaten ein kleiner Garten. Das Reglerhaus wird keine ständigen Öffnungszeiten vorhalten, sondern im Wesentlichen für Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Thomas Kammeier hat im Interconti gute Erfahrungen mit eben dieser Größenordnung gesammelt.

Thomas Kammeier kennt Reinhard Müller seit er nach Berlin gekommen ist, das war 1996. Als 2007

fest stand, dass Müller das Gasometer-Gelände übernimmt, hat er versucht, Kammeier mit einzubinden. Damals war ich noch nicht so weit, sagte uns Thomas Kammeier im Gespräch. Jetzt, wenige Wochen vor seinem 49sten ist er bereit für diese Veränderung. Megaspannend findet er das, was auf dem Campus passiert. Und er wird künftig wesentlich dazu beitragen, dass sich alle Beschäftigten und Besucher hier noch wohler fühlen. Ein Besuch auf dem Campus hat sich immer schon gelohnt, jetzt sollte man mehr als zuvor diesen Besuch mit einem guten Mittagessen verbinden.

Zur Person: Thomas Kammeier

1966 in Schermbeck, Nordrhein-Westfalen geboren, entschied er sich nach der Schule für eine Ausbildung zum Bäcker und schloss diese 1986 ab. Da er das Bäckerhandwerk aber zu langweilig fand, beschloss er eine Ausbildung als Koch zu machen. Diese absolvierte er im Landhaus Scherrer, Recklinghausen. Nach drei Jahren Ausbildung startete er seine Karriere in der Rotisserie Dubs in Worms. Weitere Stationen waren unter anderem das Landhaus Scherrer in Hamburg (1993–1995), das Hummerstübchen in Düsseldorf (1995–1996) und zunächst das Restaurant Zum Hugenotten im Hotel InterContinental in Berlin. Nachdem er dort ein Jahr Souschef war, stieg er 1998 zum Küchenchef auf. Im März 2003 wechselte das Restaurant innerhalb des Hotels sowohl den Standort als auch den Namen und wurde zum HUGOS, in dem er bis Ende Juni 2015 als Küchenchef tätig war. Thomas Kammeier ist verheiratet, das Ehepaar hat ein Kind.

Seine Koch-Philosophie: „Viele Kollegen notieren sich alles akribisch, was sie jemals gekocht haben. Ich habe eine Datei von Einzelrezepten – aber letztendlich bewahre ich mir nichts auf, weil man so immer wieder gefordert ist, etwas Neues zu machen und sich weiterzuentwickeln. Man muss ständig nach neuen Produkten schauen. Das ist die Basis meiner Küche, gute Produkte zu benutzen und die dann so herauszuarbeiten, dass man am Ende, beispielsweise den Spanferkelbauch, im Gericht auch wirklich schmecken kann.“

Kammeier hat seit 2000 einen Michelin Stern.

Mit Thomas Kammeier sprach Ed Koch

Zur Person: Quelle - wikipedia