



## Ein Restaurant mit vielen Besonderheiten

Eigentlich war die Eröffnung des neuen Restaurants „The Cord“ auf dem EUREF-Campus im November 2020 geplant. Aus bekannten Gründen war das nicht möglich. Am 21. Mai 2021 war es nun endlich so weit, The Cord öffnete die Pforten und die Küche wurde hochgefahren. Die offizielle Eröffnung fand in Anwesenheit zahlreicher Promis am 24. Mai statt.

In diesem Artikel wollen wir unter anderem klären, woher der Name *The Cord* kommt, warum im Restaurant ein Oldtimer steht, warum das Fleisch in Streifen geschnitten serviert wird, warum die Fritten so knackig sind und wo man parken kann.

Beginnen wir mit den technischen Fragen. Geöffnet ist *The Cord* von Mittwoch bis Sonntag in der Zeit von 17:30 bis 23:00 Uhr. Die Schlusszeit gilt für die Küche, kein Gast wird um elf nach Hause geschickt. Parkplätze stehen in ausreichender Zahl unter dem Gebäude der neuen GASAG-Zentrale, in dem sich *The Cord* befindet, zur Verfügung.



Am Anfang steht immer eine Idee. 2013 lernte **Reinhard Müller**, Chef des EUREF-Campus, **Christian Timmermann**, den bekannten Oldtimer-Restaurator (*Timmermanns Supply of Indian Motorcycles*) kennen. Timmermann, der mit 65 Jahren 2016 viel zu früh verstarb, machte Müller auf den „Cord 810/812“ aus dem Jahre 1937 aufmerksam. Das nach seinem Konstrukteur **Errett Lobban Cord** benannte Auto war das erste stromlinienförmige Fahrzeug und somit das fortschrittlichste seiner Zeit. Müller kaufte den Oldtimer, schon damals mit der Idee im Kopf, drumherum ein Restaurant zu schaffen, das den Namen „Cord“ trägt und an dieses Fahrzeug erinnert.

Aus der Idee wurde Wirklichkeit. Heute steht der Oldtimer am Eingang des Restaurants und wer höflich fragt, darf sich auch kurz reinsetzen. Diese

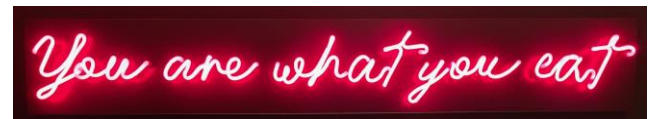
Gelegenheit nahmen auf Einladung von **Reinhard Müller** kürzlich, anlässlich eines Besuchs des Senats auf dem EUREF-Campus, der Regierende Bürgermeister **Michael Müller** und Stadtentwicklungssenator **Sebastian Scheel** wahr. (Foto links)



Das Wichtigste im „The Cord“ ist, bei aller Wertschätzung, nicht der Oldtimer, sondern das, was in dieser Vitrine zu sehen ist.



Und die wichtigsten Personen in dem Restaurant sind (v.l.n.r.) diese drei Herren. Restaurantleiter **Olaf Rode**, Küchenchef **Florian Peters** und der gastronomische Leiter des EUREF-Campus, **Thomas Kammeier**. Du bist, was Du isst, steht im Restaurant zu lesen. Für Kammeier, Rode und Peters bedeutet das, ein wertiges Grillkonzept und höchste Produktqualität.



Fleisch und Fisch kommen ausschließlich aus nachhaltiger, fairer und artgerechter Tierhaltung von den Partnern *Otto Gourmet* und *Irish Beef Club*. Neben Seafood wie Austern, Riesen-Garnelen oder auch dem klassischen Loup de Mer gibt es eine große Auswahl an Fleischspezialitäten. Hierzu gehört das Wagyu Rib Eye genauso wie das US-amerikanische



oder das irische Rinderfilet. Die Tiere in Irland verbringen 98 Prozent ihres Daseins im Freien auf den berühmten saftigen Wiesen und haben sehr viel Platz. Nicht vergessen werden darf, dass es auch ein Angebot an vegetarischen Speisen gibt, wie gegrillten Ofen-Spitzkohl oder Erbsen-Tortelloni.

Wenn **Thomas Kammeier** die Zubereitung der Speisen erklärt, bei denen es das eine oder andere Geheim-Rezept gibt, läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Ein Blick in die Speisekarte macht noch mehr Appetit: <https://thecord.de/menue/>



Warum, wie hier beim „Karree vom Duroc-Schwein“, sind die Stücke vorgeschnitten? Das gehört zum „Sharing-Konzept“ des Restaurants. So können sich mehrere Personen verschiedene Gerichte bestellen und jeder nimmt sich die Stücke vom Tablett. Unnötiges Herumschneiden am Tisch entfällt somit. Die einfachsten Ideen sind oft die genialsten.

Fleisch und Fisch sind das eine, es kommt aber auch auf die Beilagen an. **Florian Peters** erklärt uns, wie der wilde Brokkoli so knusprig wird. Auf dem Grill anbraten, anstatt zerkochen ist die Devise. Auch bei den Fritten kann viel falsch gemacht werden. Häufig sind sie labberig und schmecken nach gar nichts. Anders im Cord. Sie werden vorfrittiert, zehn Minuten abgekühlt und bevor sie auf den Tisch kommen, nachfrittiert. Nicht nur das. Eine eigene Gewürzmischung macht die Fritten unvergleichlich.

Fast unentbehrlich bei vielen Fleischgerichte ist die berühmte argentinische Chimichurri-Soße. Auch bei dieser Beilage kann viel falsch gemacht werden. Oft schwimmen die Zutaten wie Paprika und Tomaten im Öl. **Florian Peters** bereitet sie handfester zu und erzeugt damit einen anderen, nicht so öligen Geschmack. Sein Chimichurri eignet sich deshalb auch für Fischgerichte.

Neben dem namensgebenden Ausstellungstück und den exzellenten Speisen hat The Cord noch ein paar andere hervorragende Eigenschaften.



Im Innenbereich sitzt man nicht nur sehr bequem, sondern kann sich auch gut unterhalten. Die Akustik ist weit entfernt von der Bahnhofshallenatmosphäre, wie man sie in anderen Restaurants vorfindet. Zeitgemäß wird im Cord eine hochtechnisierte UVC-Belüftungsanlage eingesetzt, die eine Reduktion der Corona-Viruslast von bis zu 99,9% leistet.



Der Außenbereich bietet den großen Vorteil einer Hofterrasse. Zwischen der Terrasse und der anliegenden Straße steht ein Gebäude. Und auch drumherum ist vom Straßenlärm nichts zu hören. Selbst die S-Bahnen säuseln nur leise im Hintergrund. Bei den meisten Restaurants befinden sich die Außenbereiche direkt an einer Straße, anders im Cord. Die abgeschirmte Hofatmosphäre macht den Aufenthalt im Freien noch angenehmer.

Nicht nur das Ambiente und vor allem die Speisen sind von hoher Qualität, auch der Background der drei Herren vom Grill. **Thomas Kammeier** kennen viele noch aus seiner Zeit im *Hugos* des Interconti, wo er für seine Kochkünste mit einem Stern ausgezeichnet wurde. **Olaf Rode** kennt Kammeier aus



dem Hugos, wo sie eine Zeitlang gemeinsame tätig waren. Er war in den letzten 28 Jahren in sechs Spitzenrestaurants tätig, ein Schnitt, der in der Branche als beständig gilt. Und so will er es auch auf dem *EUREF-Campus* halten. Küchenchef **Florian Peters** war vorher im *VOX* des *Grand Hyatt* am Potsdamer Platz tätig. Seine Handschrift wird im Design der Speisen auf den Tellern sichtbar und natürlich bei der Zubereitung der Speisen.



Jeder Gast ist im Cord König. Aber auch die Promidichte war schon während der ersten Tage beachtlich. Nach dem Besuch des Campus mit seinem Senat, wollte der Regierende Bürgermeister **Michael Müller** nicht nur das Sitzgefühl im Oldtimer, sondern auch die Speisen im Cord ausprobieren. Sein Versprechen, wiederzukommen, ist der Beweis seiner Zufriedenheit.



Die größte Polit-Promidichte herrschte kürzlich nach einer Präsidiums-Sitzung von CDU und CSU im „The Cord“. Neben Bundeskanzlerin **Angela Merkel** waren auch der CDU-Vorsitzende **Armin Laschet** und CSU-Chef **Markus Söder** dabei.

Und auch bei der offiziellen Eröffnung am 24. Juni gaben sich prominente Zeitgenossen die Ehre.



(v.l.n.r.) Grüne Bürgermeisterkandidatin Bettina Jarasch, Restaurantleiter Olaf Rode, Klaus Wowerett, Joschka Fischer, Thomas Kammeier und Renate Künast.



SPD-Vorsitzende Franziska Giffey und Reinhard Müller.



SPD-Vize-Bundesvorsitzender Kevin Kühnert mit den EUREF-Vorständen Reinhard Müller und Karin Teichmann.



Ex-Bundeskanzler Gerhard Schröder, Bezirksbürgermeisterin Angelika Schöttler und Baustadtrat Jörn Oltmann.

Zusammenstellung und Kommentierung: Ed Koch  
Fotos: Ed Koch / Andreas Schwarz / EUREF