

Crackers feiert 10 Jahre: Der Weg von der Krise zur kulinarischen Ikone!

Heinz Gindullis feiert das 10-jährige Jubiläum seines Restaurants Crackers in Berlin mit einem besonderen Menü und Einblicken in seine erfolgreiche Gastronomie.



Berlins Gastronomieszene feiert einen bedeutenden Meilenstein: Das Crackers, unter der Leitung des visionären Heinz „Cookie“ Gindullis, begeht sein 10-jähriges Bestehen. Der glamouröse Raum, der einst als legendärer Cookies Club bekannt war, wurde im Jahr 2014 in ein modernes Restaurant umgewandelt, das Fine Dining mit der pulsierenden Energie des Nachtlebens verbindet. Die Spezialitäten werden unter der kreativen Führung von Küchenchefs Patrick Ziegert und Felix Klawitter serviert, wobei frische, nachhaltige Zutaten den Vorzug erhalten. Das Jubiläum wird vom 9. bis 19. Januar 2025 mit einem speziellen Menü gefeiert, das perfekt für einen geselligen Abend geeignet ist, einschließlich einer Auswahl an vegetarischen und fleishhaltigen Gerichten, die von Ruinart Champagner begleitet

werden, wie crackersberlin.com berichtete.

Erfolg durch Innovation und Teamgeist

Cookie Gindullis betont die Wichtigkeit seines engagierten Teams, das seit vielen Jahren zusammenarbeitet und zur Harmonie und zum Erfolg der beiden Lokale beiträgt. Doch die Gastronomie steht vor enormen Herausforderungen: Die Nachwirkungen von Corona, Personalmangel und steigende Kosten setzen auch ihm zu. Gindullis schildert, dass trotz der Erhöhung des Mindestlohns und der Inflation, die Preise in seinen Restaurants nicht unverhältnismäßig steigen können, um die Gäste nicht zu verlieren. Dies führt dazu, dass viele Restaurants nun auf Double-Seatings setzen müssen, um rentabel zu bleiben – ein Konzept, das Crackers und Cookies Cream bereits seit Jahren erfolgreich umsetzen, wie die **Berliner Zeitung** berichtet.

Die Gastronomie in Berlin bleibt dynamisch, und trotz der Herausforderungen bleibt Crackers ein begehrter Ort, an dem sich Essen, Kreativität und Nachtleben perfekt ergänzen. Gindullis' Vision, ein urbane und vielfältige Klientel mit hochwertigen Speisen anzuziehen, spiegelt sich in der Menügestaltung wider, die sowohl vegane als auch fleischliche Optionen umfasst. Mit einem soliden Fundament aus Erfahrung und einem klaren Fokus auf Innovation blickt das Crackers optimistisch in die Zukunft, während es seine Zehn-Jahres-Feier als Hinweis auf weiterführende Erfolge nutzt.

Details

Quellen

- www.berliner-zeitung.de
- crackersberlin.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de