

Roland Mary: Der Mann hinter Berlins legendärem „Borchardt“!

Erfahren Sie mehr über Roland Mary, den Chef des legendären Berliner Restaurants Borchardt, und seine spannenden Pläne für die Zukunft.

Gendarmenmarkt, Berlin, Deutschland - Roland Mary führt seit 1992 das renommierte Restaurant „Borchardt“ in Berlin, das am Gendarmenmarkt gelegen ist und eine enge Verbindung zur Berliner Polit- und Prominentenszene hat. Mit seinen 62 Tischen und Platz für 187 Gäste bietet das Restaurant ein klassisch pariserisches Ambiente, das Gäste aus Politik, Wirtschaft und Kultur anzieht. Mary betont, dass das „Borchardt“ bodenständiger ist, als viele denken und darauf abzielt, dass sich jeder Gast wohlfühlt, während der Service aufmerksam, aber nicht aufdringlich bleibt. Das Interieur des Restaurants ist seit der Eröffnung unverändert geblieben und erzählt eine eigene Geschichte.

Mary, ursprünglich nicht in der Gastronomie verwurzelt und zuvor als Optiker und Kfz-Mechaniker tätig, übernahm das Restaurant in einer Wendezeit, als Berlin nach dem Fall der Mauer im Wandel begriffen war. Er betrachtet das „Borchardt“ als einen Ort, an dem Geschäfte abgeschlossen und Beziehungen geknüpft werden. Mit 380 Angestellten führt er eine große Firma, sieht sich jedoch nicht als Chef und behandelt alle Gäste gleichwertig. Trotz der Prominenz der Gäste, für die das Restaurant bekannt ist, setzt er auf ein uneingeschränktes Wohlfühlklima.

Eine lange Geschichte

Die Wurzeln des „Borchardt“ reichen bis in die wilhelminische Ära zurück. Der Hauptstandort in der Französischen Straße lieferte direkt an den Kaiser und richtete festliche Bankette in seinem Auftrag aus. Mächtige Familien in der Stadt ließen exquisite Gerichte von den Maitres des Borchardt entwickeln und anfertigen. Während der Machtergreifung der Nationalsozialisten in den 1930er Jahren geriet das einst lebhafteste Restaurant in Schwierigkeiten, überstand jedoch den Zweiten Weltkrieg und die folgende Teilung Berlins. Bis heute hat es feste Strukturen und Leitlinien entwickelt, die die Qualität und den Service sichern.

Mary plant bereits neue Projekte, darunter ein Hotel namens Dammsmühle, das in zwei Jahren eröffnet werden soll. Er hat nicht nur das „Borchardt“ geführt, sondern auch andere Restaurants, wie das „Pan Asia“, „San Nicci“, „Grosz“ und „Telegraphenamts“. Trotz seiner Erfolge hat Mary keine Pläne, das „Borchardt“ in anderen Städten zu replizieren.

Kultureller Kontext und Prominenz

In einem kulturellen Kontext ist das „Borchardt“ eins der legendären Restaurants, die zur Geschichte Berlins gehören. Die Stadt bietet zahlreiche andere gastronomische Institutionen, die ihre eigenen Geschichten erzählen, darunter das Restaurant im Fernsehturm und die Paris Bar, die ebenfalls als kultige Orte für Prominente bekannt sind. Das „Borchardt“ jedoch hat sich als Stätte etabliert, wo sich nicht nur Staatsoberhäupter und Celebrities treffen, sondern auch der ganz normale Bürger auf eines der besten Gerichte hoffen kann.

Mary hat eine persönliche Anekdote in Bezug auf Brad Pitt, der in der Vergangenheit mit seiner damaligen Frau im Restaurant frequentiert wurde. Interessanterweise setzt er klare Grenzen, was Fotografieren und Autogramm-Einholungen im Restaurant angeht. Gleichwohl bleibt das „Borchardt“ als öffentliches Lokal ein Ort, der oft als das beste Versteck für ungestörte Begegnungen gilt, wie **Welt** berichtet.

Mit einer Geschichte, die bis zum Kaiser zurückreicht, und einem Chef, der das Wohl seiner Gäste über alles stellt, bleibt das „Borchardt“ ein unverzichtbarer Teil der Berliner Gastronomieszene.

Für mehr Informationen zur historischen Entwicklung des „Borchardt“ besuchen Sie **Borchardt Restaurant** und entdecken Sie die legendären Restaurants durch die Jahre auf **Tip Berlin**.

Details	
Ort	Gendarmenmarkt, Berlin, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.welt.de• www.borchardt-restaurant.de• www.tip-berlin.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de