

Zehn Jahre Crackers: Wie Cookie die Gastronomie Berlins revolutioniert

Heinz Gindullis, bekannt als Cookie, spricht im Interview über die Gastronomiekrise und feiert zehn Jahre Crackers in Berlin.



Friedrichstraße 158/Unter den Linden, 10117 Berlin, Deutschland - Heinz „Cookie“ Gindullis, Betreiber der beiden Berliner Restaurants Cookies Cream und Crackers, hat mit innovativen Konzepten und einem unverwechselbaren gastronomischen Ansatz die Herausforderungen der Gastronomie in Berlin erfolgreich gemeistert. In einem aktuellen Interview äußert Gindullis, dass die Nöte der Branche, wie der Personalmangel und die drastischen Preissteigerungen, ein ständiges Thema sind. „Die Kostenexplosion im Personalbereich, die Erhöhung des Mindestlohns um 20 Prozent und die Inflation setzen uns zu“, erklärt er. Trotz dieser Widrigkeiten läuft es für sein Restaurant Crackers gut, welches vor zehn Jahren eröffnet wurde und nun sein Jubiläum feiert.

Gindullis hebt hervor, dass ein Großteil des Erfolgs seines Unternehmens auf einer starken Teamstruktur basiert. Viele Mitarbeiter, vom Küchenchef bis zum Restaurantmanager, arbeiten bereits lange mit ihm zusammen und kennen sich gut. Diese Harmonie ist das Ergebnis eines langwierigen Prozesses, der durch kontinuierliche Entwicklung und Beförderungen innerhalb des Unternehmens gefördert wurde.

Das Jubiläum und die besonderen Angebote

Vom 9. bis 19. Januar 2025 feiert Crackers sein zehnjähriges Bestehen mit einem speziellen Teilungsmenü, das sowohl Fisch- als auch pflanzenbasierte Optionen umfasst. Die Gäste erwartet ein besonderes kulinarisches Erlebnis, das mit einer Auswahl an Vorspeisen beginnt, gefolgt von Hauptgerichten und einem süßen Abschluss. Das Menü hebt sich durch kreative Gerichte hervor, darunter handgeschnittenes Beef Tatar und ein veganer Schokoladensoufflé, und wird von einem Glas Ruinart Champagne zum Toast begleitet. „Das gastronomische Erbe des Crackers basiert auf seinen Signature-Gerichten, und das Jubiläumsmenü ist ein weiteres Beispiel dafür“, sagt Gindullis.

Die Speisekarte von Crackers kombiniert frische, nachhaltige Zutaten und reflektiert Berlins avantgardistischen Geist. Unter der Leitung der Küchenchefs Patrick Ziegert und Felix Klawitter wird das Essen durch lokale Erzeugnisse bereichert, wobei auch auf regionale Tierhaltung geachtet wird.

Innovative Ansätze in der Gastronomie

Gindullis hat einen einzigartigen Weg gefunden, mit den Herausforderungen umzugehen, die viele Restaurants aktuell belasten. „Wir haben schon immer eine Klientel im Zwischenpreissegment angesprochen“, erklärt er, und hebt hervor, dass sie schon länger auf zwei Seatings am Abend angewiesen sind. Dennoch bleibt der Preis für ein Menü im Cookies Cream bei 109 Euro für fünf Gänge, trotz der gestiegenen Kosten. Der Ansatz, ein diverses Publikum

anzusprechen und nicht nur eine homogene Einkommensschicht, ist für Gindullis ein zentraler Wert in der modernen Gastronomie.

Besonders interessant ist die Entwicklung der Gästepräferenzen, die sich seit der Pandemie verändert haben. Gindullis bemerkt, dass Gäste heute häufig früher zum Essen kommen, eine Gewohnheit, die sie vielleicht von den geselligeren Abenden zu Hause mitgebracht haben.

Auf die Frage, wie es um die Unterstützung der Gastronomie in Deutschland bestellt sei, äußert Gindullis kritische Gedanken zur Politik. Er glaubt, dass das kurzfristige Denken über das Finanzielle hinausgehen sollte und dass die Mehrwertsteuer nicht so stark angehoben werden sollte, um die Gastronomie nicht übermäßig zu belasten.

„Die Politik scheint egal zu sein, was auf lange Sicht passieren wird“, sagt er besorgt. Der Gastronom weist darauf hin, dass die derzeitigen Maßnahmen dazu führen könnten, dass das gastronomische Angebot in Berlin abnimmt. Das würde bedeuten, dass Essen gehen für die Bürger deutlich teurer wird.

Heinz Gindullis zeigt mit Crackers und Cookies Cream, dass es möglich ist, nachhaltige gastronomische Konzepte zu entwickeln, die den Puls der Stadt widerspiegeln. Die letzten zehn Jahre waren geprägt von Herausforderungen, aber auch von bemerkenswerten Erfolgen. „Hier in Berlin gilt es, die Grenzen zwischen Gastronomie, Nachtleben und Kreativität zu verwischen“, sagt er und spricht damit den unverwechselbaren Charakter seines Unternehmens an.

Für weitere Informationen über das Jubiläum und Reservierungen besuchen Sie die Offizielle Seite von Crackers: **Crackers Berlin.**

Mehr über die Herausforderungen, mit denen die Gastronomie konfrontiert ist, erfahren Sie in diesem Interview: **Berliner**

Zeitung.

Details	
Ort	Friedrichstraße 158/Unter den Linden, 10117 Berlin, Deutschland
Quellen	• www.berliner-zeitung.de • crackersberlin.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de