

Crackers feiert 10 Jahre: Der Geheimnisvolle Erfolg des Berliner Restaurants!

Entdecken Sie das Crackers in Berlin: Innovative Gastronomie, die Fine Dining und urbane Kultur vereint. Zehn Jahre Erfolg und Wandel!



Nachrichten AG

Im Herzen Berlins feiert das Restaurant Crackers, unter der Leitung von Heinz „Cookie“ Gindullis, sein zehnjähriges Bestehen. Ursprünglich als Club Cookies bekannt, wurde der Raum 2014 in ein innovatives Restaurant umgewandelt, das feine Gastronomie und das pulsierende Nachtleben der Stadt verbindet. Gindullis, der auch das vegetarische Restaurant Cookies Cream betreibt, bezeichnet seine Gastronomie als einen Ort, wo Kulinarik und Kreativität in perfekter Harmonie miteinander verschmelzen, wie die **Berliner Zeitung** berichtet. Trotz der Herausforderungen durch die anhaltende Gastronomiekrise und Kostenexplosionen arbeitet Crackers

erfolgreich an neuen Konzepten und hält die Preise stabil, während andere Restaurants ihre Menüs senken.

Ein bemerkenswerter Erfolg trotz Herausforderungen

Gindullis erklärt, dass der Schlüssel zum Erfolg in seiner starken Teamstruktur liegt. Viele seiner Mitarbeiter arbeiten seit Jahren zusammen und haben sich im Unternehmen weiterentwickelt. Trotzdem ist die Situation in der Gastronomie prekär. Die Erhöhung des Mindestlohns und die steigenden Lebensmittelpreise machen es schwierig, die Balance zu halten. Dennoch zeigt das Crackers eine bemerkenswerte Anpassungsfähigkeit: Es bleibt sieben Tage die Woche geöffnet und bietet sowohl traditionelle als auch innovative Speisen an, um eine vielfältige Klientel anzusprechen. Nicht umsonst darf sich das Crackers mit einem Michelin-Stern schmücken, eine Leistung, die noch vor einem Jahrzehnt in der vegetarischen Fine-Dining-Welt unvorstellbar schien, so die **Webseite Crackers Berlin**.

Anlässlich des Jubiläums präsentiert das Restaurant ein spezielles Menü, das Merkmale der Berliner Gastronomie mit internationalen Einflüssen kombiniert. Gäste können sich auf kreative Gerichte freuen, darunter hausgemachtes Beef Tartare und vegane Optionen wie eine samtige Kastanien-Suppe. Damit setzt das Crackers neue Maßstäbe und bleibt ein zentraler Treffpunkt für Food-Liebhaber und Nachtschwärmer gleichermaßen.

Berliner Zeitung

Details

Quellen

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

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de