PRESSEINFORMATIONEN

WILLKOMMEN BEI DAVE B.!

Das Dave B. ist die neue Adresse für Foodies in Berlin-Charlottenburg. Mit einem Mix aus Pizzeria, Kaffeelounge, Markthalle, Foodtruck und gemütlichem Bistro vereint es fünf Top-Restaurants unter einem Dach. TASTE FIVE heißt das Konzept von Restaurantleiter Christoph Degenhardt, der sich kein geringeres Ziel gesetzt hat, als im Dave B. facettenreiches Streetfood salonfähig zu machen. An fünf Food-Stationen werden für die Gäste urbane Klassiker und moderne Trend-Cuisine zubereitet – frisch, regional und mit einer großen Lust am Experimentieren.
Bei PETER+SILIE gibt es vegetarische und vegane Gerichte, OMG serviert internationale Highlights, FARINATA Knackiges aus dem Ofen, DELICUT bietet beste Fleischgerichte und die BARISTERIA einzigartigen Kaffeegenuss. Bon Appetit!

Dave B. – Taste Five
Mo- Fr, 7-19 Uhr
Otto-Suhr-Allee 6-16
10585 Berlin
www.dave-b.com

FÜNF FRAGEN AN CHRISTOPH DEGENHARDT

Zwölf Uhr mittags in einem Großraumbüro. Fünf Kollegen grübeln über den perfekten Plan für den Lunch: Die Vegetarierin möchte einen Salat, die Männer brauchen etwas gegen den großen Hunger, die Praktikantin hat etwas dabei und möchte nur einen Kaffee und der Fünften im Bunde ist nach einer leichten Pizza. Im Dave B. ist für jeden von ihnen etwas dabei. Christoph Degenhardt leitet das Restaurant in Berlin-Charlottenburg seit einem Jahr. Im Interview verrät er, was so besonders an der neuen Adresse für Foodies im Berliner Westen ist.

Herr Degenhardt, Sie haben in einigen der besten Adressen in Deutschland gekocht. Nun leiten Sie das Dave B. Wofür steht Ihr neues Restaurant?
In erster Linie für facettenreiches Essen, das gleichzeitig eine hohe Qualität aufweist. Darauf verzichten viele gerade beim Lunch. Mit dem Dave B. wollten wir einen Ort kreieren, an dem es mittags schnell geht, hochwertige Zutaten verwendet werden und gleichzeitig eine Wohlfühl-Atmosphäre herrscht. Wir sind ein bisschen Foodtruck, ein bisschen Markthalle und ganz viel gemütliches Bistro.

Wie würden Sie das Konzept des Restaurants beschreiben?
Im Grunde vereint das Dave B. fünf Top-Restaurants unter einem Dach. Die Idee dahinter nennen wir Taste Five. Wir haben fünf Food-Stationen, jede mit einem eigenen Schwerpunkt.

Sie leiten das Dave B. und stehen oft selbst mit am Herd. Was kommt bei Ihnen auf die Teller?
Wir servieren einen Mix aus urbanen Klassikern, internationalem Streetfood und Trend-Cuisine. Alles ist frisch, regional und mit der Leidenschaft für die hohe Kochkunst zubereitet. Einer unserer Klassiker im Delicut ist unser Pulled Pork im Brioche. Es wird 36 Stunden lang im Ofen gegart, hat eine leicht rauchige Note und zergeht förmlich auf der Zunge. Daneben servieren wir saftige Burger, leckere Salate, Knackiges aus dem Ofen und internationale Highlights. Wir wechseln die Karte regelmäßig und experimentieren gern mit verschiedenen Kochstilen und Zutaten.

Beschreiben Sie uns die Atmosphäre im Dave B.?
Im Dave B. geht es locker und gemütlich zu. Jeder soll sich wohlfühlen, ganz gleich, ob es mal

wieder schnell gehen muss oder ob man ein bisschen mehr Zeit für eine ausgiebige Pause mitgebracht hat. Unsere Gäste kommen zusammen, bestellen an einer der Food Stationen, worauf sie gerade Appetit haben und treffen sich dann zum gemeinsamen Essen wieder am Tisch. Es ist ein bisschen wie auf einem der beliebten Londoner oder New Yorker Foodmarkets – nur mit viel mehr Komfort. Wer mag, kann natürlich auch alle Gerichte zum Mitnehmen bestellen.

Was ist Ihre Empfehlung des Hauses?
Es ist alles lecker im Dave B. Aber mein persönliches Highlight sind die Bao-Bun-Burger von OMG. Die gedämpften Buns in Kombination mit saftigem Rindfleisch sind einfach unschlagbar.

DIE DAVE B.-STORY

Es brutzelt, es zischt, es duftet nach süßlich geröstetem Thymian im Dave B. – Taste Five. 2016 eröffnete das Restaurant in Berlin Charlottenburg seine Türen und überrascht seither Gäste mit unkonventionellen Lunch-Ideen, perfekten klassischen Gerichten und feinem Barista-Kaffee. Das Dave B. ist das erste Restaurant mit fünf Countern unter einem Dach, das von Sodexo entwickelt wurde, dem Spezialisten für „Quality of Life Services“. Es richtet sich an eine urbane Generation, die auch mittags nicht auf Qualität, Frische und trendiges Streetfood verzichten möchte. „Das Dave B. passt perfekt zu Berlin. Es überrascht die Gäste mit der Möglichkeit, an jedem Tag der Woche etwas Neues zu entdecken“, sagt Adrienne Axler, CEO Sodexo D|A|CH.
Dafür hat das Unternehmen mit Christoph Degenhardt einen erfahrenen Gastronomen an Bord geholt. Er sorgt dafür, dass im Dave B. auf höchstem Niveau gekocht wird und die Karte mit kreativen Rezepten glänzt. Dabei kann Degenhardt auf die logistischen und administrativen Strukturen von Sodexo zurückgreifen. Das Konzept geht auf. „Wir hatten ein sehr gutes erstes Jahr“, sagt Axler. „Nach dem erfolgreichen Start überlegen wir jetzt, in den kommenden Jahren weitere Filialen zu eröffnen.“

DIE MISSION

Die Gäste im Dave B. sind die neuen Kosmopoliten: urban, trendbewusst, anspruchsvoll. Gut zu essen, gehört für sie zum Lifestyle. Deshalb sind die Rezepte im Dave B. von modernem Streefood genauso inspiriert wie von beliebten Klassikern und kulinarischen Köstlichkeiten aus gehobenen Restaurants in Trendmetropolen.

Bei den Zutaten achten Christoph Degenhardt und sein Team auf kompromisslose Frische – in Berlin werden sie dafür genauso fündig wie im Brandenburger Umland. Jedes Gericht wird vor den Augen der Gäste zubereitet, auch Fragen zu Rezepten oder Zutaten beantwortet das Team gern.

DIE LOCATION

Charlottenburg ist Berlins neuentdeckter Trend-Bezirk. Mit dem Dave B. ist jetzt das perfekte Restaurant für gesunde, wohlschmeckende Mittagessen und Take-Aways da. Nur 100 Meter vom Ernst-Reuter-Platz entfernt, in der Nähe der Technischen Universität und des Kurfürstendamms, können Gäste in gemütlicher Atmosphäre moderne, urbane Gerichte genießen.

In Sachen Atmosphäre ist das Dave B. so etwas wie das Chamäleon unter den Berliner Restaurants – es passt sich der Situation der Gäste an. Mal lädt die lange Essenstafel vor der Graffiti-Containerwand zum Plausch mit den Kollegen ein, mal beamen sich Gäste vor puristischen Fliesen, Kupferrohren und Glühbirnen in einem Gastro-Pub nach Stockholm, ein anderes Mal sind sie so in Eile, dass sie an der Kaffeebar nur einen Cappuccino zum Mitnehmen ordern.

Aber ganz gleich, ob es mal wieder schnell gehen muss, Zeit für eine ausführliche Pause mitgebracht wurde oder das ganze Restaurant für eine Küchenparty gebucht wird: Der Alltag bleibt vor der Tür.