



So geht Berlin:
Thomas Munko, Chef-Concierge im Berliner Ritz-Carlton, möchte „das, was wir empfehlen, selbst schon mal erlebt haben“

Dienst? Leistung!

Was macht eigentlich ein **Concierge**? Und wie wird man das? Fragen wir doch den Besten, den Berliner Thomas Munko. Und fühlen ihm ein bisschen auf den Puls VON MICHAEL HANNWACKER



➔ **einsunternull** komponiert in Berlin-Mitte Teller wie Kunstwerke

Besonderes herauszuholen. Rieger bringt seine Kreationen gern selbst an den Tisch und erklärt Konzept und Umsetzung. Strenger Lokalbezug (heimischer Wasserpfeffer etwa statt Körner aus fernen Ländern) und eine Präsentation, die die Teller fast schon in Richtung Konzeptkunst rücken. Man nennt das tatsächlich ‚conceptual dining‘. Und ich finde es sensationell.“

Der Besuch am selben Abend bestätigt die Expertise des Concierge. Wie aber macht er das? Sind denn die Antworten auf solche Fragen nicht auch abhängig davon, wer sie stellt? „Auf jeden Fall“, bestätigt Munko. „Das ist ja auch die größte Herausforderung, die →

Eines Tages kam ein russischer Gast an meine Concierge-Loge und fragte, ganz allgemein, ob ich Wein für ihn besorgen könnte. Irgendwelche Vorlieben? ‚Gern Rotwein.‘ Hätte er eine Sorte im Sinn? ‚Ja, Spätburgunder.‘ Aus Frankreich, Italien? ‚Nein, lieber aus Deutschland.‘ Sollte es ein bestimmtes Anbaugebiet sein? ‚Vielleicht die Mosel.‘ Kurz: Es wurde immer spezifischer. Ich bekam heraus, dass es ein Wein von Markus Molitor sein sollte, genauer, ein Brauneberger Mandelgraben aus dem Jahr 2003. Und zwar bis morgen. Nach Anrufen bei den besten Händlern der Stadt wurde klar, dass dieser Wein in Berlin nicht zu bekommen war. Ich rief beim Winzer selbst an: Ja, er habe noch eine letzte Kiste im Keller, sagte er. Und dass er bereit sei, meinem Gast den Wein zu verkaufen, übrigens zu einem ganz normalen Preis und einem Bruchteil dessen, was der Overnight-Kurier für den Transport von der Mosel an die Spree verschlungen hat. Als der Russe mir dankte, erzählte er, das dies ein Lieblingswein von Gerhard Schröder sei, dem er diese Kiste schenken wolle.“ Und der Gast war ein Angestellter von Gazprom? „Ja, genau.“

BILD: MICHAEL HANNWACKER FÜR €URO (3)

Dank solcher Husarenstücke gehört Thomas Munko (37), Chef-Concierge

des Ritz-Carlton in Berlin, zur Spitze seiner Zunft. Eine britische Fachzeitschrift hat ihn schon mal zum „Concierge of the Year“ ernannt. Nicht der schlechteste Ratgeber also für Freizeit in Berlin.

Probe aufs Exempel: Welches ist derzeit Berlins beste Adresse für ein gelungenes Abendessen? „Das kommt natürlich darauf an“, fragt Munko nach, „ob Sie Sterneküche möchten oder zum Beispiel etwas Lokales.“ Beides. „Dann würde ich Ihnen einen Tisch im **einsunternull** reservieren.“ Heißt das, dort gibt’s nur kalte Küche? „Nein, das steht für einen Reset-Knopf, ein kulinarisches Zurück auf null. Gastgeber Ivo Ebert hatte ein Erweckungserlebnis auf einem Bauernhof in Brandenburg, der mit vergorenem Mist heizte und weder Strom noch Wasser hatte. Daraufhin beschloss er, gemeinsam mit Sternekoch Andreas Rieger fortan aus dem Einfachen, was die Natur bietet, mit handwerklichen, zeitintensiven Methoden

➔ **Sammlung Scharf-Gerstenberg**
Die Ex-Residenz der Nofretete beherbergt jetzt fantastische Kunst



wir haben: einen Menschen, den wir noch nie getroffen haben, innerhalb kürzester Zeit zu verstehen, ohne ihn in eine Schublade zu stecken.“

Die vielleicht noch größere Herausforderung: seine Stadt so gut zu kennen, dass er auf jede Frage eine Antwort weiß. Wie viel Zeit für Recherche nimmt sich Munko, geborener Berliner und heute zu Hause gegenüber dem Moabit-er Floristen, bei dem die Kanzlerin ihre Blumen kauft? „Ich habe zwar eine 40-Stunden-Woche. Aber Concierge ist man rund um die Uhr. Wenn ich meinen Dienst beendet habe, höre ich ja nicht auf, mit offenen Augen und Ohren durch die Stadt zu schlendern und so viel wie möglich aufzusaugen und mitzunehmen.“ Dabei bekommt Munko von seinem Arbeitgeber keinen Etat, um neue Adressen auszuprobieren. „Muss aber auch gar nicht sein, weil wir ja von Veranstaltungen und neuen Restaurants, die von uns Folgegeschäft erwarten, Einladungen erhalten. Bevor wir sie annehmen, wägen wir allerdings im Team ab, ob wir Potenzial für unsere Gäste sehen. Wir wollen uns schließlich nicht umsonst durch die Stadt futtern.“

Das klingt ehrenwert. Und sollte weiter überprüft werden. Nachgeruhamer Nacht in dem Anfang des Jahrtausends von Metro-Gründer Otto Beisheim er-

richteten Hotel mit Blick auf Potsdamer Platz und Sony Center steht man erneut an Munkos Tresen und fragt um Rat. Berlin-Besucher-Bedürfnis heute: ein oder zwei Kunsterlebnisse abseits von Touristenmagneten wie der Nofretete. „Wie wäre es mit ihrem früheren Standort, dem fast vergessenen östlichen Stülerbau gegenüber dem Charlottenburger Schloss?“, fragt Munko und mar-

kiert die Adresse auf dem hauseigenen Stadtplan. „Dort hat sich nach dem Auszug der schönen Ägypterin die **Sammlung Scharf-Gerstenberg** ausgebreitet, eine Zusammenstellung fantastischer Kunst von Piranesi bis Horst Janssen. Noch bis Anfang April zeigt sie das grafische Werk des Surrealisten Yves Tanguy.“ Ein zweiter Tipp: „Keinen festen Bestand, aber laufend umfangrei-

➔ **C/O Berlin**

Das ehemalige Amerika-Haus zeigt Retrospektiven großer Fotografen



✿ **EXTRATIPP** ✿



Auch mal zwei Sterne?

REINSTOFF
Di – Sa ab 19, Fr, Sa auch 12 – 13.30 Uhr
Schlegelgasse 26c
Tel. 030/30881214
www.reinstoff.eu

che Retrospektiven bedeutendster Bildermacher wie Sebastião Salgado oder momentan Joel Meyerowitz bietet das **C/O Berlin**, vielleicht Deutschlands wichtigstes Ausstellungshaus für zeitgenössische Fotografie.“

Keine Frage, der Mann kann das. Aber wie wird man eigentlich Concierge? „Eine geregelte Ausbildung gibt es jedenfalls nicht“, beklagt Munko, „aber mindestens zwei Dinge, ohne die man in diesem Beruf falsch wäre: Service-Bereitschaft und eine gute Kinderstube. Es ist sicherlich von Vorteil, wenn man Hotelfach gelernt hat. Ich selbst musste mal den Concierge im Schlosshotel im Grunewald im Urlaub vertreten und hatte viel mehr Abwechslung, als ich es vom Empfang gewohnt war: Man weiß nie, was die nächsten fünf Minuten bringen, welche spannenden Geschichten und welche Menschen man kennenlernt.“

Für die hat Munko auch immer einen guten Rat, wo man stilvoll einkauft in Berlin: „In den letzten Jahren hat man hier verschiedene Ideen für Concept Stores entwickelt. Das **Hotel Ultra** auf der Torstraße in Mitte etwa, benannt nach dem legendärem Album der britischen Band Depeche Mode, kuratiert Wohnliches aus Kollektionen wie denen der türkischen Avantgardisten von Autoban oder des New Yorker Exzentriker Jonathan Adler und präsentiert sie in einem lobby-ähnlichen Ambiente. Der in

BILD: MICHAEL HANWACKER FÜR €URO (6)

➔ **Hotel Ultra**

verkauft keine Zimmer, aber Möbel, die sie schmücken könnten – oder sollten



➔ **VooStore**

berät Trendscouts in einem Kreuzberger Hinterhof zu Stilfragen



einer ehemaligen Schlosserei in einem Kreuzberger Innenhof residierende **VooStore** verkauft herausfordernde (derzeit gern übergroße) Mode von morgen – und passende Accessoires und Literatur dazu. Und das **Bikini Berlin**, ein Architekturdenkmal der Nachkriegsmoderne zwischen Budapester Straße und Zoo, wurde gar als Concept-Shoppingmall wiederbelebt. Auf geschliffenen Berliner Gehwegplatten und unter Stahlträgern, die die Brücken der Stadt zitieren, können Sie Pop-up-Stores und Niederlassungen angesagter lokaler Labels wie Mykita (Designerbrillen) oder Mabba (handgearbeitete Leder- →

✿ **EXTRATIPP** ✿



Berliner Küche?

TIERGARTENQUELLE
Mo – Fr ab 16, Sa, So ab 12 Uhr
Bachstraße 482
Tel. 030/3927615
www.tiergartenquelle.de



➔ **Bikini Berlin** In der Concept Mall direkt am Zoo gelingt eine Safari zu angesagten Labels und lokalen Manufakturen



➔ **Grosz**
Grand-Café-Kultur in einem Prachthaus im alten Westen

klinkerwurf von den Hackeschen Höfen entfernt. Cynthia Barcomi, ehemalige Balletttänzerin aus Seattle, steht für amerikanisch beeinflusste Kuchen, wie man sie gern auch daheim hinbekommen würde. Und für entspannte Berliner Hinterhofatmosphäre.“

Kommen Gäste mitunter auch mit Anfragen, wo Munko sagen muss: Sorry, dafür bin ich nicht zuständig? „Ja, natürlich. Alles, was moralisch oder ethisch nicht vertretbar oder gar illegal ist, machen wir nicht. Da sagen wir ganz klar Nein.“ Ganz anders bei der klassischen Frage: Können Concierges ihren Gästen wirklich Zugang zu eigentlich ausverkauften Abendveranstaltungen verschaffen? „Ja. Weil wir langjährige Verbindungen zu den Theaterkassen pflegen. Außerdem gibt es natürlich den sogenannten Kartenzwischenhandel – im Volksmund Schwarzmarkt genannt –, wo wir eigentlich alles bekommen. Heute Abend würde ich Sie gern in den **Pierre-Boulez-Saal** hinter dem Bebelplatz schicken, ein vor knapp einem Jahr eröffnetes, architektonisch-akustisches Meisterwerk von Frank Gehry und dem Japaner Yasuhisa Toyota, der zuletzt die Elbphilharmonie zum Klingen brachte. Er ist das Herz der Baren-

waren) ansteuern. Der soeben eröffnete Streetfood-Markt Kantini bietet dazu Leckereien aus zehn Ländern.“

Und wenn es anschließend nur ein schöner Macchiato und etwas unwiderstehliche Patisserie sein soll? „In Laufnähe, am Ku’damm zwischen Bleibtreustraße und Schlüterstraße, betreibt Borchardt-Besitzer Roland Mary im historischen Haus Cumberland das **Grosz**, das wohlhabende Berliner mit pompösem Ambiente und feinen Röstaromen umgibt. Nicht schlechter, nur ‚mittiger‘ macht es **Barcomi’s**, einen Backstein-

✿ **EXTRATIPP** ✿



Der tollste Späti?
WHATEVER
So–Do 13–23, Uhr
Fr, Sa bis 1 Uhr
Torstraße 155
Tel. 0176/31198271

boim-Said-Akademie, die junge Musiker aus dem Nahen Osten ausbildet.“

Danke. Und wohin für den Drink danach? „Wenn Sie nur ein paar Schritte laufen wollen, gehen Sie zu **Windhorst**, eine fast ein bisschen versteckt gelegene, heimelig-elegante Bar in Mitte. Sie gibt bekannten Drinks oft einen kleinen, genialen Kick mit. Der ‚Blood and Sand‘ etwa, ein klassischer Whisky-Cocktail, wird hier mit Laphroig gemixt, einem Single Malt, der der Süße von rotem Wermut und Kirschlikör seine rauchigen Torfnoten entgegensetzt. Passt auch,



➔ **Pierre-Boulez-Saal** Viel Harmonie in einem intimen Auditorium



➔ **Reichstagskuppel**
Rundgang auf dem Dach des Bundestags mit Blick über die Dächer von Berlin

BILD: MICHAEL HANWACKER FÜR €URO (4)

denn dort darf noch geraucht werden. Sollte Sie das stören, kommen Sie in den **Curtain Club** bei uns im Hotel. Unser mehrfach ausgezeichnete Barmanager Arnd Heißen hat vor einiger Zeit Cocktails kreiert, für die er sich von Parfüms inspirieren ließ. Das ist wirklich einzigartig.“

Am Schluss des Aufenthalts im Berliner Ritz-Carlton muss man gestehen: Thomas Munko hat immer richtig gelegen. Doch wenn nun nicht mehr Zeit als ein paar Stunden gewesen wäre, hätte er da einen Rat für ein singuläres Berlin-Erlebnis gehabt? „Aber selbstverständlich. Dafür gibt es kaum einen besseren Ort als die **Reichstagskuppel**, weil sich hier die Geschichte Deutschlands und mit dem Sitz des Deutschen Bundestags auch Gegenwart und absehbare Zukunft konzentrieren. Zudem ist das architektonische Erlebnis in dem Meisterwerk von Sir Norman Foster unvergleichlich. Und der 360-Grad-Blick über Berlin ist es auch.“ Aber sind die Wartezeiten nicht immens? „Schon, aber es gibt ja Tricks“, verrät Munko. „Buchen Sie einen Tisch im Dachgarten-Restaurant, dann umgehen Sie die Schlangen. Wenn Sie gutes Wetter haben, können Sie Ihre Kalbfleischbulette vor der Kuppelrunde draußen auf der Terrasse genießen, sozusagen mit-meng in der Berliner Luft.“

✿ **EXTRATIPP** ✿



Die beste Currywurst?
BIER'S KUDAMM 195
Mo–Do 11–5 Uhr,
Fr, Sa bis 6, So ab 12 Uhr
Kurfürstendamm 195
Tel. 030/8818942



➔ **Barcomi's**
Kuchen und Kaffee bei der Ex-Ballerina sind wirklich prima

**MUNKOS
ADRESSBUCH**

➔ **einsunternull** Di–Sa 12–14, Mo–Sa ab 19 Uhr, Hannoversche Str. 1, Tel. 030/3027577810, einsunternull.de

➔ **Sammlung Scharf-Gerstenberg** Di–So 10–18, Sa, So ab 11 Uhr, Schloßstr. 70, Tel. 030/266424242, www.smb.museum/museen-und-einrichtungen/sammlung-scharf-gerstenberg

➔ **C/O Berlin** 11–20 Uhr, Hardenbergstr. 22–24, Tel. 030/28444160, www.co-berlin.org

➔ **Hotel Ultra** Mo–Sa 11.30–19.30 Uhr, Torstr. 155, Tel. 030/27581100, www.hotelultra.de

➔ **VooStore** Mo–Sa 10–20 Uhr, Oranienstr. 24, Tel. 030/61651112, www.vooberlin.com

➔ **Bikini Berlin** Mo–Sa 10–20 Uhr, Hardenbergplatz 2, Tel. 030/5549640, www.bikiniberlin.de

➔ **Grosz** 9–23 Uhr, Kurfürstendamm 193/194, Tel. 030/652142199, www.grosz-berlin.de

➔ **Barcomi's Deli** 9–21 Uhr, Sophienstr. 21, Tel. 030/28598363, www.barcomis.de/barcomis-berlin

➔ **Pierre-Boulez-Saal** Französische Str. 33D, Tel. 030/47997411, www.boulezsaal.de

➔ **Windhorst** Mo–Fr ab 18, Sa ab 21 Uhr, Dorotheenstr. 65, Tel. 030/20450070, www.windhorst-bar.de

➔ **Curtain Club** 10–1 Uhr, Potsdamer Platz 3, Tel. 030/337776196, www.ritzcarlton.com

➔ **Reichstagskuppel / Käfer Dachgarten-Restaurant** 9–16.30 und 18.30–24 Uhr, Platz der Republik, Tel. 030/2262990, www.feinkost-kaefer.de/berlin

Das Hotel

➔ **The Ritz-Carlton, Berlin** DZ ab 185 Euro, Potsdamer Platz 3, Tel. 030/3377777, www.ritzcarlton.com/en/hotels/germany/berlin

Die Info

➔ **Visit Berlin** Am Karlsbad 11, Tel. 030/250025, www.visitberlin.de