



Berlins neue Top-Adresse Anne Maria Jagdfelds Mid-Century-Design ist so „sophisticated“ wie das der Highlights von Mailand oder London: Ein ebenso elegantes wie intimes Restaurant, das doch stets „down to earth“ bleibt. RICH 1119 für ein Dinner zu zweit: An Tisch 3 hat man alles und jeden im Blick und sitzt im Halbrund nebeneinander.

# Verführung mal zwei

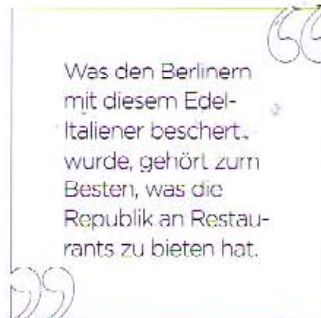
EINE BAR IN LONDON, EIN „ITALIENER“ IN BERLIN. KAUM ERÖFFNET, KOMMEN DIE GÄSTE IN SCHAREN. DER GRUND: ANGESAGTES DESIGN UND ERSTKLASSIGE KÜCHE. DIE RESTAURANT-SZENE BLEIBT SPANNEND, ABER BEHALTEN SIE 'S LIEBER FÜR SICH!

FOTOS MARKUS ALTMANN | TEXT RAINER POESCHL



**GABRIELE**  
BERLIN

Um es ohne Umschweife zu sagen: Was den Berlinern mit diesem Edel-Italiener beschert wurde, gehört schon des Interieurs wegen zum Besten, was die Republik an Restaurants zu bieten hat. Um die Sache perfekt zu machen, wurde als Patron Gabriele Feliciani gewonnen, der schon lange zu den Spitzen-„Italienern“ Deutschlands zählt. Der Mann aus Pescara ist nicht nur ein unwerfender Gastgeber, dessen Temperament jede Harald-Schmidt-Show alt aussehen lässt. Seine *Cucina tradizionale* glänzt mit raffiniert zubereiteten Gerichten. Vom *Vitello Tonnato* wollen wir gar nicht reden, man wird in Italien kein besseres bekommen. Die *Tagliatelle alla coda di bue* (Bandnudeln mit Ochschwanzragout) wird niemals jemand vergessen, für den italienische Kochkultur ohne persönliche Note und höchstes Niveau undenkbar ist. Und irgendwann sollte man sich auch dem absoluten Höhepunkt von Gabrieles Koch-



Was den Berlinern mit diesem Edel-Italiener beschert wurde, gehört zum Besten, was die Republik an Restaurants zu bieten hat.



**BRUMUS BAR**  
LONDON

kunst widmen: *Albanella a anagosta*, eine „Explosion vom Meerestüffel, besänftigt von der sardischen Languste“. Schon am ersten Abend nach der Eröffnung spannte sich ein amüsanter Bogen von sülber Sorgsamkeit (20:00 Uhr), wie man sie von einem Spitzenrestaurant gleich neben dem Adlon erwartet, über zunehmendes Palaver (20:45) bis – als Ben Kingsley mit einer unternehmungslustigen Schar hereinschneit (21:15 Uhr) – zu Ansätzen eines wilderen Abends, der dann (ab 23:30 Uhr) unter der gelassenen Fürsorge einer umsichtigen Kellnercrew in das gemeinsame Absingen italienischer Canzonettas überging. Die Szene stand Kopf, es wurde getanzt bis in den frühen Morgen. So ist das in Berlin beim Edel-Italiener: Ein Hauch von Cipriani weht durch die Hauptstadt, nur ein bisschen frischer. Auf viele, viele Jahre!

Tim entwickelt die Immobilien. Kit gestaltet sie. Insoweit ähnelt ihre Profession derjenigen der Jagdfelds in Berlin. Die beiden Kemps haben im Großraum London sieben super-gestylte Boutique-Hotels in erster Lage auf die Beine gestellt und ein Vermögen gemacht. Ihre Häuser rühmen sich einer Auslastung von fast 100 Prozent im Jahr. Auch die neue *Brumus Bar* im *Haymarket Hotel* ist ein Hit. Die Gäste schätzen das kirschrote Interieur, die prallen Kissen, die ausgefallene und doch jedermann zugängliche Kunst. Die Bar wartet mit einer umfangreichen Liste offener Weine und exzellenter Drinks auf und ist von morgens bis nachts geöffnet. Die Küche nach Art einer Brasserie legt Wert auf frische, saisonale Produkte und macht Frühstück, Lunch oder Dinner zu einem kleinen Vergnügen. **Brumus Bar**, Haymarket Hotel, 1 Suffolk Place London SW1Y 4BP | Tel.: +44 20 7470 4000. [www.brumus.com](http://www.brumus.com)