

THE
NO
NAME





no Limits, no Boundaries, no Name – theNOname

Das „theNOname“ auf der Oranienburger Straße ist ein Fine Dining-Restaurant, in dem die Vielschichtigkeit Berlins sichtbar wird. Hier gelingt die Kombination einer anspruchsvollen Küche der Extraklasse mit einem bewusst lockeren Ambiente.

Gemacht von Menschen, die tolerant und weltoffen sind, für Gäste, die gehobene Kulinarik suchen, dabei aber aufgeschlossen, experimentierfreudig und lustorientiert ans Werk gehen.

No limits, no boundaries. Und definitiv kein Ort für Schubladendenker.

„TheNOname“ verbindet Fine Dining auf höchstem Niveau mit extravaganter Streetart. Hier wird Spitzengastronomie „mal anders“ transportiert und jeder Besuch zu einem Genussmoment. Das mutige Konzept macht Lust auf mehr und sorgt neben der Kulinarik für Gesprächsstoff und ein ganzheitliches Erlebnis.

Höchste Ansprüche und höchstes Niveau? Definitiv. Steife Etikette und Bedenken, anzuecken? Keine Spur. Im „theNOname“ trifft internationale, sterneverdächtige Küche auf Berliner Toleranz und Kinkiness. Willkommen sind Gäste mit einer freizügigen und offenen Einstellung und urbane Hedonisten, die eingeladen sind, sich in ungezwungener Atmosphäre ganz dem Genuss hinzugeben. Mit allen Sinnen.



Fine Dining im brodelnden kreativen Herzen Berlins

Das „theNOname“ befindet sich direkt im Zentrum der Hauptstadt Berlin: Am Eingang zu den Heckmann-Höfen auf der legendären Oranienburger Straße im Bezirk Berlin Mitte.

Ein vielschichtiger Kiez mit bewegter Vergangenheit, der durch die zahlreichen internationalen Galerien, Theater, Museen, Modelabels und Manufakturen in unmittelbarer Nachbarschaft auch heute ein spannender Treffpunkt für Kosmopoliten und Kreative ist.

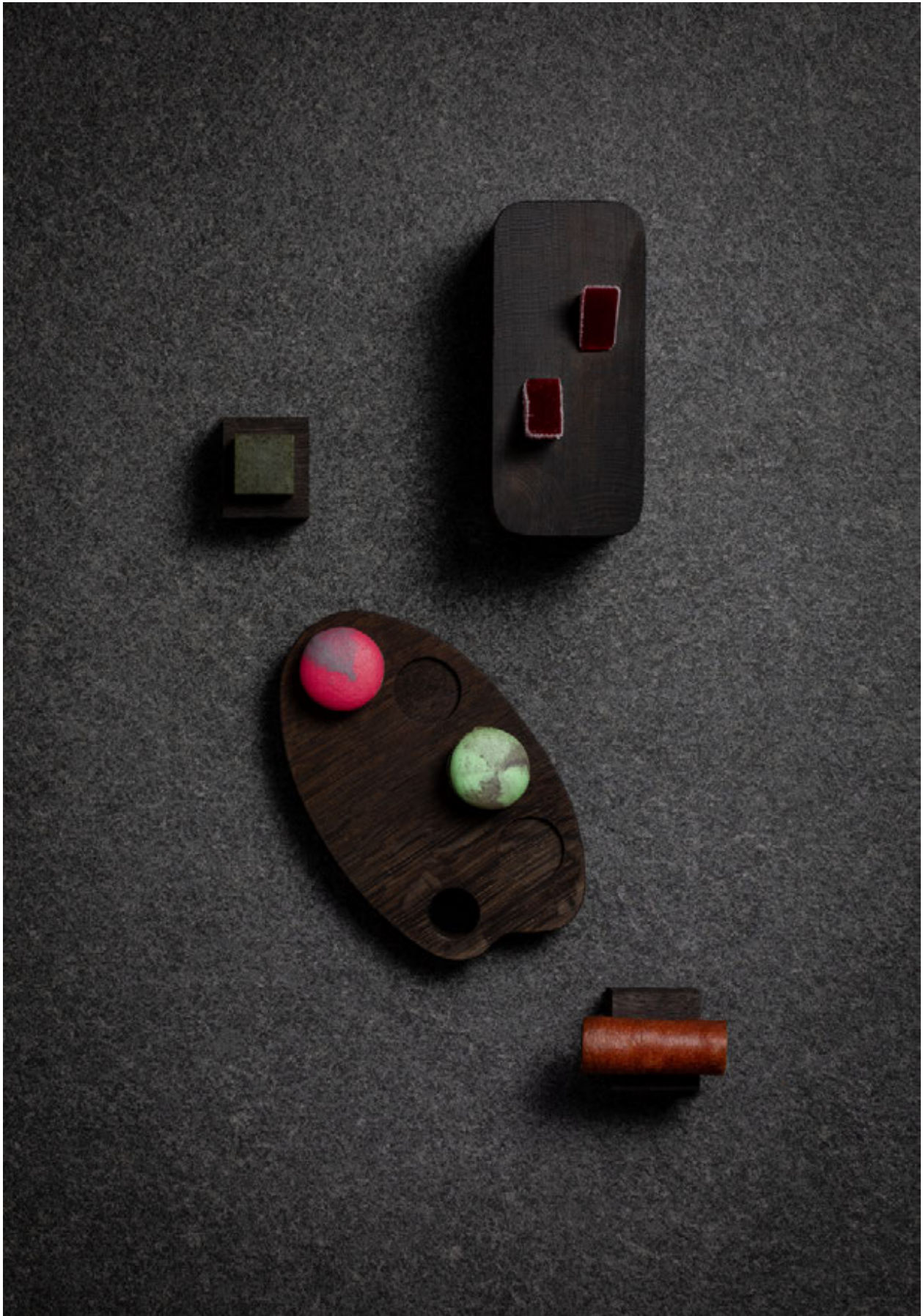
Das berühmte Frontstück der denkmalgeschützten Fassade des inzwischen geschlossenen Künstlerhaus Tacheles befindet schräg gegenüber auf der anderen Straßenseite, die Neue Synagoge direkt nebenan und auch die bekannte Museumsinsel ist nur einen Steinwurf entfernt.

Das kulinarische Konzept

Das „theNOname“ bietet eine exquisite und hochkarätige Küche, die sich in keine Schublade stecken lässt. In mehrgängigen Menüs, die sich von Rezepten und Zutaten aus aller Welt inspirieren lassen, werden die Gäste auf eine kulinarische Reise geschickt, deren Destination der höchste Genuss ist.

Grundlage sind ausgewählte Zutaten höchster Qualität – nicht radikal regional, sondern radikal exzellent.

Ein besonderes Erlebnis garantiert der Secret Table in einem einzigartig gestalteten Separée direkt über der Küche. Dieses kann auch als kleiner exklusiver Board- oder Veranstaltungsraum für bis zu 10 Personen gemietet werden.



Der Executive Chef David Kikillus

Der Mann, der alle Fäden zusammenführt und inspiriert von der Welt kompromisslos exzellente Gerichte auf die Teller bringt, ist David Kikillus.

Der 37-jährige Spitzenkoch aus Dortmund ist längst kein unbeschriebenes Blatt mehr: Schon sehr früh wurde er mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet und 2016 erhielt er nur sieben Monate nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant „Kikillus“ in Dortmund. Angetrieben von seiner Neugier und dem Ehrgeiz sich stetig zu verbessern, reist Kikillus um die Welt.

Stationen in Shanghai, Dubai, Kitzbühel, Konstanz, auf Mallorca, in Malaga, in Österreich, Griechenland sowie der Schweiz schmücken seinen Lebenslauf. Im „theNOname“ setzt er alles daran, ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis für seine Gäste zu erschaffen.

Neben der Produktqualität legt David Kikillus dabei großen Wert auf den direkten Kontakt zu den Produzenten, den er im Laufe seiner vielen Reisen aufgebaut hat und pflegt.



Erlesene Weine der Alten Welt

Für die jeweils passende Weinbegleitung ist Steve Hartzsch verantwortlich, den man aus dem „einsunternull“, „5Cinco“, „Fischers Fritz“ und dem „Reinstoff“ kennt. Für das „theN- Oname“ hat der erfahrene Sommelier eine Weinkarte mit circa 250 Positionen rund um das Thema Alte Welt zusammengetragen. Diese stammen von kleinen Weingütern, die im Einklang mit der Natur und nach alter Tradition arbeiten und sich gänzlich der Industrialisierung ihres Produktes verweigern.

Überraschungen garantiert!

Die Weine kommen vor allem aus Frankreich, Italien und Deutschland, aber auch von kleinen Inseln wie Teneriffa, und Steve Hartzsch kennt viele der Winzer persönlich. Ausgewählte Biere, Cidre und handwerklich hergestellte Spirituosen von kleinen Manufakturen ergänzen das besondere Getränkeangebot.

Aber es muss nicht immer Alkohol sein! Für alkoholfreie Alternativen kreierte Sommelier Steve Hartzsch in liebevoller Handarbeit Essenzen aus Gemüse, Früchten, Kräutern und Essigen. Diese werden im Sommer mit Soda aufgegossen als erfrischende Limonaden oder pur im Weinglas serviert, um die jeweiligen Gänge der Menüs zu begleiten.



Ein Interieur, das alle Sinne anregt

Das „theNOname“ befindet sich in einem Gebäude von 1905 im ehemaligen Café Orange, dessen historische Architektur erhalten geblieben ist. Der opulente Stuck und die großzügigen, fünf Meter hohen Decken sorgen in Kombination mit originellen modernen Elementen für einen visuell anregenden Mix. Teile der Wände werden von bodenlangen weißen durchscheinenden Gardinen bedeckt, die dem Raum eine besondere Tiefe verleihen.

Das Hauptaugenmerk liegt jedoch auf der hinteren Wand des Gastraumes. Diese wird von einem Streetart-Kunstwerk des Berliner Künstlerkollektivs Murales geziert, das an die bekannte japanische Bondage-Kunst Shibari erinnert. Zu sehen ist eine Frau, die in kunstvoll geknüpften Seilen von der Decke hängt.

Mit dieser stilvollen und ästhetischen Inszenierung der erotischen Seil- und Knotenkunst wird der Bezug zur Geschichte der Oranienburger Straße hergestellt und die Brücke zum Künstlerhaus Tacheles mit seinen Streetart-Künstlern und Graffitis geschlagen.

Das Kunstwerk regt an und provoziert und erinnert an das Berlin vergangener Tage, das schon immer weltoffen, kontrovers, lasziv, laut, spontan, unangepasst war. Und es lädt die Gäste ein, loszulassen, sich einzulassen, sich fallenzulassen.

the**NO**name

Heckmann-Höfe

Oranienburger Straße 32
10117 Berlin

Reservierungen unter:
+49 (0) 30-28877788
www.the-no-name.de

Kontakt für Presseanfragen

presse@the-no-name.de

Das "theNOname", Berlin ist der erste von mehreren Betrieben, der unter der neu gegründeten Betreibergesellschaft "The Knast" GmbH Co. KG eröffnet.

Die Firma gehört dem umtriebigen Berliner Unternehmer Dr. Joachim Köhrich, der seit Jahren mit viel Vision und Passion zum Besonderen alte denkmalgeschützte Gebäude zu neuem Leben erweckt.

(weitere Informationen unter www.koehrich.de)

Nächstes Projekt:

"The Knast" Design Hotel, Fine Dining, Kunst & Kultur in Berlin-Lichterfelde im ehemaligen Frauengefängnis.