

THE  
**NO**  
NAME





## **theNOname - Fine Dining im Herzen Berlins**

Das neue Fine Dining Erlebnis in Berlin-Mitte - "theNOname" - öffnet am 20. März seine Türen auf der Oranienburger Straße direkt am Eingang zu den Heckmann-Höfen und bietet unter kulinarischer Leitung von David Kikillus Gourmetküche auf höchstem Niveau.

## **Eine Lage im Zentrum der Berliner Geschichte**

Das "theNOname" ist ein Fine Dining Restaurant im zentralsten und lebhaftesten Bezirk der Hauptstadt Berlin Mitte.

Hier empfängt es seine Gäste in einem Gebäude aus dem Jahr 1905, das zu den Heckmann-Höfen gehört. Internationale Galerien, Theater, Museen, Modelabels und Berliner Manufakturen befinden sich in der unmittelbaren Umgebung und machen die Höfe zu einem Treffpunkt für Kosmopoliten und Kreative, nur einen Steinwurf entfernt von der bekannten Museumsinsel.

Das Fine Dining Restaurant öffnet seine Türen ab Mitte März in den Räumen des ehemaligen Café Orange. Dieses wurde in Rekordzeit liebevoll soft-renoviert und geht nun eine perfekte Metamorphose ein mit seiner Umgebung. Historische Details verbinden sich mit modernen Elementen und spiegeln so den vielschichtigen Kiez wieder.

## **Das kulinarische Konzept**

Im "theNOname" dienen Ideen, Rezepte und Zutaten aus zahlreichen Ländern als Inspiration und führen zu handwerklich perfekten mehrgängigen Menüs aus der hochkarätig besetzten Küche. Zahlreiche Elemente fügen sich hier zu einer kulinarischen Reise zusammen, die sich in keine Schublade stecken lässt. Sie ist einzig und allein dem Genuss verschrieben. Grundlage sind ausgewählte Zutaten von höchster Qualität, nicht radikal regional, sondern radikal exzellent.

Genauso wichtig wie die Produktqualität ist der direkte Kontakt zu den Produzenten, den David Kikillus im Laufe seiner vielen Reisen aufgebaut hat und pflegt. Die Jakobsmuscheln beispielsweise kommen handgetaucht aus Schottland und der Kaisergranat frisch aus Island.

Den Gast erwartet eine kulinarische Reise in mehreren Gängen. Ein besonderes Erlebnis garantiert der Chefs Table in einem einzigartig gestalteten Raum direkt über der Küche. Dieses kann zukünftig 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 kein unbekannter und wurde schon sehr früh mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Bereits 2016 erhielt er nur sieben Monaten nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant "Kikillus" in Dortmund.

Angetrieben von seiner Neugier und dem Ehrgeiz sich stetig zu verbessern, kochte Kikillus auf der ganzen Welt. Stationen in Shanghai, Dubai, Kitzbühel, Konstanz, auf Mallorca, in Malaga, in Österreich, Griechenland sowie der Schweiz schmücken seinen Lebenslauf. Mit dem Ziel für seine Gäste das perfekte kulinarische Erlebnis zu erschaffen, tritt David Kikillus nun im "theNOname" an.





## **Erlesene Weine der Alten Welt**

Nicht nur in der Küche arbeitet ein Weltklasse Team mit Erfahrung in unzähligen Sterneküchen auf Hochleistung, auch im Gastraum werden die Gourmets von einem erfahrenen Sommelier begrüßt. Steve Hartzsch arbeitete vorher im einsunternull, im 5Cinco, bei Fischers Fritz oder auch im Reinstoff und hat für das "theNOname" eine Weinkarte mit rund 200 Positionen rund um das Thema Alte Welt zusammengetragen.

Dabei legt er Wert auf kleine Weingüter, die händisch nach alten Methoden im Einklang mit der Natur arbeiten und sich gänzlich der Industrialisierung ihres Produktes verweigern. Die Weine kommen vor allem aus Frankreich, Italien und Deutschland, aber auch von kleinen Inseln wie Teneriffa und Steve Hartzsch kennt viele der Weingüter persönlich. Neben der klassischen Weinbegleitung finden sich auch einige Biere, Cidre und handwerklich hergestellte Spirituosen von kleinen Manufakturen auf der Karte.



## **Ein Interieur, das die Geschichte mit der Gegenwart verbindet**

Die Architektur der Räume stammt aus der Zeit um 1900 und begeistert mit opulent verschnörkeltem Stuck und großzügigen fünf Meter hohen Decken. Teile der Wände werden von bodenlangen weißen durchscheinenden Gardinen bedeckt, die einen neuen der Zeit enthobenen Raum innerhalb der historischen Wände erschaffen.

Der Blickfang an der hinteren Wand des Gastraums ist eine photorealistische Zeichnung einer Frau, die in kunstvoll geknüpften Seilen von der Decke hängt. Sie stammt von der Malerin Anne Bengard, die hier unter dem Künstlerkollektiv Murales tätig wurde.

Durch die künstlerisch angeknüpfte Seiltechnik in Anlehnung an die bekannte Bondage-Kunst und bewegte Videosequenzen entsteht Tiefe und Bewegung. Das Kunstwerk spielt auf die Geschichte der Oranienburger Straße an und stellt die Brücke zum Künstlerhaus Tacheles mit seinen Streetart-Künstlern und Graffitis dar. Das Kunstwerk darf provozieren und erinnert an das Berlin vergangener Tage, das schon immer weltoffen, kontrovers, lasziv, laut und spontan war.



## **Interview mit Executive Chef David Kikillus**

### **Was hat deinen Küchenstil geprägt?**

“Mein moderner Küchenstil kombiniert internationale Einflüsse mit perfekter Produktqualität, die sich in handwerklicher Perfektion leicht und kreativ zu maximaler Geschmacksintensität verbinden. Im theNOname bildet die klassisch französische Küche die Grundlage, wir bedienen uns aber auch aus Asien und dem Mittelmeerraum oder aus anderen Ländern.

Wir wollen uns nicht einschränken, wir sagen nicht wir sind nur regional oder whatever, sondern wir sind komplett offen. Im Mittelpunkt steht dabei die Qualität der Produkte und das absolute Nonplusultra zu bekommen ist unser Ziel.

Ob das der Kaisergranat aus Island ist oder eine Miral Taube. Dabei ist mir der enge Kontakt zu den Produzenten sehr wichtig, der über die Jahre hinweg und durch meine vielen Reisen entstanden ist.“

### **Welche Reise hat dich zuletzt kulinarisch inspiriert?**

“Meine letzte Reise ging nach Mumbai und ich war total fasziniert von den Streetfood-Märkten und den vielen neuen Geschmäckern. Diese Inspiration nehme ich natürlich mit, überlege was mir davon gefällt und setze es dann in meinem Stil um.

Die spannendste Reise war für mich aber nach Shanghai zu fahren und dort zu arbeiten, weil die Produktqualität einfach einzigartig ist. Wenn man dort über die Märkte geht und die frische Ware sieht ist das einfach mit allem was wir hier in Deutschland haben nicht vergleichbar. Dafür muss man dann schon nach Barcelona oder Paris fahren.”

### **Was erwartet die Gäste im theNOname?**

“Wir starten aktuell mit einem heißen Hühnertee im Winter, der etwas aufwärmen soll. Anschließend kommen 4 Apéros aus der Küche und dann starten wir langsam mit den Vorspeisen.

Dann kommt der Brot-Gang und mit dem Wilkräuter-Sorbet mit Fisherman’s Friend eine kleine Erfrischung.

Es folgen die Hauptgänge und zum Abschluss ein Käsegang und eine große Petit Fours Parade.

Es ist eine sehr aufwendige Küche, in der ich mit meiner Neugier als Koch innovative Techniken einsetze, ohne die klassischen französischen Wurzeln zu vernachlässigen.

Man sieht und weiß, was man isst.“

### **Was ist dein Ziel mit dem theNOname?**

“Mein Ziel ist es auf jeden Fall direkt einen Michelin Stern zu bekommen. Wenn man einmal einen Stern gehabt hat, will man ihn wieder haben und das sollte schon in absehbarer Zeit passieren.

Darauf arbeiten wir alle hin.”



THE**NO**NAME

Heckmann-Höfe  
Oranienburger Straße 32  
D-10117 Berlin

Dienstag bis Samstag geöffnet ab 18 bis 24 Uhr

6 Gang Menü 85,-€  
8 Gang Menü 105,-€

**Reservierungen unter:**  
+49 (0) 30-28877788  
[www.the-no-name.de](http://www.the-no-name.de)

**Kontakt für Presseanfragen**  
[presse@the-no-name.de](mailto: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](http://www.koehrich.de))

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