



Pressemitteilung

theNOname

Oranienburger Str. 32, 10117 Berlin

Web: <https://the-noame.de>

E-Mail: info@the-noame.de

Tel.: +49 (30) 27 90 990-26

Instagram: www.instagram.com/thenoame_berlin/

Küchenchef Tim Tanneberger erkoht mit seinem Team einen Stern für das theNOname

Berlin, 5. April 2023 – Ein neuer Stern leuchtet am Berliner Resturathimmel: Bei der Michelin-Sterne-Zeremonie am 4. April in Karlsruhe erhielt Küchenchef Tim Tanneberger offiziell die begehrte Auszeichnung für die Küche im theNOname. Der gebürtige Berliner gilt als Ausnahmetalent. Dank der kreativen Freiheit, die ihm Inhaber und Geschäftsführung des Restaurants theNOname bieten, hat der 30-Jährige viel experimentieren können und gemeinsam mit seinem Team einen kreativen Stil geschaffen, der eine ganz eigene Handschrift hat. Konstant bleibt dabei die hohe Qualität der Produkte, die Verwendung rarer Produkte, der Ideenreichtum und die erstklassige Technik, die Tanneberger beherrscht.

„So eine Auszeichnung ist nur durch Teamwork zu erreichen“, meint Tim Tanneberger, „und im Fall des theNOname geht der Dank auch an den Inhaber Joachim Köhrich und die Geschäftsführerin Janina Atmadi, die uns den Rücken freihalten und immer ermutigen, neu zu denken.“ Mit dem Slogan „no limits, no boundaries“ steht das Restaurant in jeder Hinsicht für aufregende Vielfalt und Freiheiten. Janina Atmadi, die sich als Quereinsteigerin eine unvoreingenommene Sicht auf die Gastronomie bewahrt hat, hatte von Anfang an die Vision, mit dem theNOname ein anregendes Erlebnis zu bieten und mit der Kunst neue Wege zu beschreiten. Tim Tanneberger führt diesen Ansatz weiter und gibt zugleich mit seiner Leidenschaft für pflanzenbasierte Küche eine zeitgemäße Richtung vor. „Der Stern kam jetzt sehr überraschend“, meint Janina Atmadi, „und verdient hat ihn jeder im Team.“ Das gilt vor allem für Souschef Konrad Most, der eng mit Tanneberger zusammenarbeitet und schon seit Eröffnung des Restaurants theNOname dabei ist. Auch Sommelière Sarah Buchbinder und Restaurantmanager Mathias Raue prägen das Restaurant maßgeblich. Gerade nach der harten Zeit, die die Pandemie der gesamten Gastronomie auferlegt hat und die das Team des jungen, noch nicht etablierten Restaurants theNOname gemeinsam mit der Geschäftsleitung dank Zusammenhalt und Mut durchgestanden hat, macht diese Auszeichnung Lust auf die Zukunft.

Die Loyalität des Teams kommt nicht von ungefähr: Während Joachim Köhrich den schützenden Rahmen, den ein Restaurant braucht, das sich der Kunst und dem hedonistischen Lifestyle verschrieben hat, sogar während der Pandemie aufrechterhalten hat, ist Janina Atmadi immer engagiert vor Ort, unterstützt das Team und ermöglicht Gästen ungewöhnliche Erfahrungen. So viel Herzblut und Begeisterung steckt an und so ist jeder bereit, für das theNOname das Beste zu geben – erst ohne, nun mit Stern.

theNOname ist von Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr geöffnet. Reservierungen per E-Mail unter info@the-noame.de oder telefonisch unter +49 (30) 27 90 990-26.

#

Presse-Informationen & Kontakt:

Kerstin Riedel
Riedel PR – Agentur für Kommunikation
Tel: +49 (0) 176 98 35 34 25
E-Mail: kerstin.riedel@riedelpr.de
Web: www.riedelpr.de