



Gastgeber-Duo im Desbrosses: Jörgen Sodemann und Marcus Scharon Küchenchef und Restaurantleiter in der französischen Brasserie am Potsdamer Platz ergänzen sich perfekt

Berlin, 21. Oktober 2009 – Der eine ist der Könner in der Küche, der andere der Kenner der Gäste. Der eine ist Hauptstädter, der andere ein Nordlicht. Gemeinsam zelebrieren sie französische Lebensart in der Hauptstadt. Ihre Bühne ist die stimmungsvolle Brasserie Desbrosses im The Ritz-Carlton, Berlin – hier sind Jörgen Sodemann und Marcus Scharon ganz in ihrem Element.

Eine echte Brasserie braucht bodenständige, aber erstklassige Küche, professionellen, aufmerksamen Service und vor allem viel Gefühl für Menschen und Geselligkeit. Denn hier geht es neben dem Genuss von Speisen auch um eine ungezwungene Wohlfühlatmosphäre, Lebensart, herzliches Miteinander und Kommunikation. Das beherrschen Küchenchef Jörgen Sodemann und Restaurantleiter Marcus Scharon – und ergänzen sich dabei perfekt. „Jörgen Sodemann weiß, was die Berliner und ihre Besucher essen möchten. Er hat ein genaues Gespür für die typischen Brasserie-Lieblingsgerichte, bei denen unsere Gäste gerne zugreifen. Und ich gebe dem Service und Management ein Gesicht, stehe für warmen, persönlichen Empfang, weiß, welcher Gast sein zimmertemperiertes Malzbier oder ein spezielles Wasser trinkt. Ganz besonders sind wir beide gerne direkt am Gast“, erzählt Marcus Scharon. „Besser lässt es sich nicht ausdrücken“, ergänzt Sodemann. „Ob Hausmannskost oder Gourmetküche, einfach jede Köstlichkeit muss immer perfekt zubereitet sein. Doch damit allein ist es in einer Brasserie nicht getan; wir wollen unseren Gästen hier wirklich begegnen – mit viel Können, aber auch mit viel Herz. Bei uns stehen Frische und Qualität mit an erster Stelle, denn dort, wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird, da schmeckt es besser.“

Das Duo hat sich gesucht und gefunden. Beide bringen eine fundierte Ausbildung und vielfältige Erfahrungen mit. Der Berliner Jörgen Sodemann, gebürtig in Magdeburg, ist seit 2006 Küchenchef in der Brasserie Desbrosses. Mit einem 18-köpfigen Küchenteam bietet er seinen Gästen einen köstlichen Dialog aus hochwertigen Zutaten, gepaart mit höchstem handwerklichen Niveau, viel Freude an kulinarischem Idealismus und vor allem: ungebremster Begeisterung am Kochen.

Von der Koch-Ausbildung im Hotel Sylter Hof Berlin ging es für Sodemann seit 1994 über Stationen wie etwa das Restaurant „Quadriga“ im Hotel Brandenburger Hof und das Restaurant „Bamberger Reiter“. Das Fundament seiner Gerichte bildet eine modifizierte Klassik „mit Pep“, das heißt, er verbindet traditionelles Kochhandwerk mit Einflüssen aus aller Welt und der jeweils bestmöglichen Zubereitungsart. Eine Philosophie, die er bereits als Chef de Cuisine im Kaisersaal am Potsdamer Platz verfolgte. An diesem historischen Ort verwöhnte er von 2003 bis 2006 mit seiner Küche die Stars aus Politik, Wirtschaft, Sport und Kultur. Seit drei Jahren nun gibt er der Küche des The Ritz-Carlton, Berlin ihren besonderen Charakter.

Marcus Scharon liebt auch privat die französische Küche – neben Sushi. Als gebürtiger Mecklenburger hat er in dem großen Rostocker Traditionshaus Neptun Hotelfachmann gelernt. Der Fünf-Sterne-Hotellerie blieb er auch nach der Ausbildung treu: Startpunkt war 1998 das Hamburger Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten - hier schließlich von 2002 bis 2006 in der Position des Restaurantleiters im berühmten Doc Cheng's. Doch Fairmont holte den vielseitigen Scharon während dieser Jahren auch in ganz andere Teile der Welt: So wurde er für Restaurantöffnungen und Schulungen nach London und in die Karibik berufen. Restaurantleiter Scharon ist qualifizierter Ausbilder und steht in Service, Restaurantmanagement und Personaltraining für Qualität durch und durch. Seine letzte Station vor dem The Ritz-Carlton, Berlin führte ihn als Butlermanager in das MGM Grand Hotel in Las Vegas als Verantwortlichen für die hochkarätigen Caterings und Events in den VIP-Suiten. An der Brasserie Desbrosses schätzt er die einzigartige Atmosphäre, das belebte Restaurant mit vielen unterschiedlichen Menschen und Gesprächen, sowie die gekonnte Gastfreundschaft langjähriger Mitarbeiter. „Die Berliner mögen Restaurants zum Erleben und Anfassen. Authentisch muss es sein, sonst kommt es nicht an. Bei uns können Gäste mit allen Sinnen genießen: An der offenen Showküche können sie die Qualität der Naturprodukte erleben und die Zubereitung ihrer Speisen live verfolgen.“ Wenn er in die Brasserie komme, fühle er sich fast wie in Frankreich“, sagt Scharon. Und dieses Gefühl will er gemeinsam mit Sodemann noch vielen Besuchern vermitteln.

Das Restaurant bietet insgesamt 220 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich und ist täglich von 06:30 Uhr bis 10:30 Uhr zum Frühstück, von 11:30 bis 14:00 Uhr zum Mittag- und von 18:00 Uhr bis 23:30 Uhr zum Abendessen geöffnet. Brasserie Desbrosses, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin, Telefon: 030-33 777 6340, www.desbrosses.com.

Zentraler kann ein Hotel in der Hauptstadt nicht liegen: Direkt vor dem The Ritz-Carlton, Berlin erstreckt sich der Potsdamer Platz, Berlins neue Mitte und Schauplatz der Berlinale, im Rücken des Hauses lädt mit dem Tiergarten Berlins größter innerstädtischer Park zu Entspannung ein. Brandenburger Tor und Reichstag liegen in Fußnähe, ebenso Museen und Shoppingboulevards. Das Hauptstadt-Panorama lässt sich aus 303 Zimmern und Suiten, der Brasserie Desbrosses und dem Veranstaltungsbereich genießen. Zu weiteren Highlights gehören The Curtain Club mit Berlins größter Champagnerauswahl sowie der La Prairie Boutique Spa. Architektonisch spannt The Ritz-Carlton, Berlin einen Bogen vom Art-Déco-Chic der amerikanischen 20er-Jahre im Exterieur bis hin zur klassizistischen Kaiserzeit im Innendesign.

Weitere Informationen oder Reservierungsanfragen direkt im Hotel unter Telefon 030-33777 7, gebührenfrei unter 0800-1812334 (in Deutschland), 0800-201127 (in Österreich) und 0800-553986 (in der Schweiz) oder im Internet unter www.ritzcarlton.com.