



# Viva España in Berlin

Sechs Restaurants. Spanisches Feeling inmitten des pulsierenden Berlins. Gerd Spitzer hat im vergangenen Vierteljahrhundert die Gastronomie der deutschen Hauptstadt mitgeprägt. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Anerkennung erhielt der Vollblut-Gastronom dafür Anfang des Jahres. Im Februar konnte er für sein Tauro den Deutschen Gastronomiepreis 2014 in der Kategorie Food entgegennehmen. Das Urteil der Jury: „Mit seinem unkonventionellen Handeln im Gastronomiealltag und seiner Eigeninitiative motiviert der redegewandte Kommunikator Spitzer jeden Tag seine Mitarbeiter und sich selbst, immer den Gast im Mittelpunkt aller Bemühungen zu sehen.“ Eine Begründung, die sich sofort bestätigt, wenn man ihm gegenüber sitzt und er von seinen Restaurants und aus seinem gastronomischen Leben erzählt, welches mit 14 Jahren als Kegeljunge begann. Kurz nach der Wende, im August 1990 – zu eher unstabilen wirtschaftlichen Zeiten – wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit Erfolg, wie sich 25 Jahre später zeigt. Das zunächst eröffnete Escados vis-à-vis des Alexanderplatzes hat bis heute in einem ehemaligen DDR-Platte-

nsemble seinen Platz. Innen begrüßt spanisch, mallorquinischer Flair den Gast. Dem ersten Restaurant folgten fünf weitere: ein weiteres Escados Steakhouse, Las Olas, Mar y Sol, BBQ Kitchen sowie das Tauro. „Lage, Lage, Lage“, war dabei ein wichtiges Credo des gelehrten Restaurantfachmanns. Die Schönhauser Allee, die Adresse des Tauro, wurde diesen Ansprüchen gerecht, sonst – so hört man bei Spitzer heraus – gäbe es das Restaurant an dieser Stelle nicht, denn für den Unternehmer zählen nur 1a-Lagen. Stimmt auch nur ein Kriterium nicht, gehe er keine Kompromisse ein, sondern suche weiter.

## Authentisch bis ins Detail

Das Tauro mit seinen fünf Bereichen auf drei Ebenen entführt seine Gäste seit 2009 während ihres Aufenthalts in einen temporären Spanienurlaub in mitten der quirligen deutschen Hauptstadt. Grund dafür ist Spit-

zers Hang zur Authentizität – Ausstattung und Dekoration sogar Türen stammen von der Iberischen Halbinsel. Selbstgemalte Bilder an den Wänden und Decken, bunte Fliesen verstärken so die Illusion nicht in einer deutschen Metropole zu speisen. Im Tauro iberico in der unteren Ebene begrüßt im Eingang der lebensgroße, bronzene Namensgeber auf einem mit 40.000 Steinen zusammengesetzten Mosaik. Bis zu 150 Personen können hier Tapas und andere spanische Spezialitäten wie zum Beispiel Paella gleichzeitig genießen. Angeschlossen ist das spanisch-mediterrane Feinkostgeschäft Tauro deli mit feinen Köstlichkeiten wie Schinken, Brotaufstrichen, frischen Dips, Öl und Wein. Hier finden auch Verkostungen statt. Im Stockwerk darüber grüßt das Grillrestaurant Tauro angus, bei dem Steaks, Salate und frische Pasta auf der Karte stehen. Wie in der unteren Etage geht der Blick fast automatisch zur Decke, die eine blattvergol-

## PROFILE

- Seit 2009 existiert das Tauro auf dem geschichtsträchtigen Pfefferberg in Berlin. Geführt wird es von der Las Olas-Gastronomie Management GmbH, deren Geschäftsführer Gerd Spitzer ist
- Neben dem Tauro betreibt das Unternehmen noch fünf

- weitere Restaurants in Berlin: die beiden Escados, Las Olas, Mar y Sol sowie BBQ Kitchen. 230 Mitarbeiter insgesamt kümmern sich in den Restaurants um das Wohl der Gäste
- Mit dem Tauro begann die Zusammenarbeit mit dem Dresdener Unternehmen ascobloc in puncto

- Küchentechnik, die sich an drei weiteren Standorten fortsetzt
- Auf 1.600 Quadratmeter, verteilt auf drei Ebenen, erstreckt sich das Ensemble Tauro. Das spanische Restaurant Tauro iberico und der Feinkostladen Tauro deli finden sich im Untergeschoss, das Grillrestaurant Tauro angus im

- Obergeschoss, welches ebenfalls die Tauro bar und den Tauro garden beinhaltet. Eine kleine Galerie ist auf der höchsten Ebene angesiedelt
  - Tapas, Meeresfrüchte und andere spanische Spezialitäten im Tauro iberico, Steak- und Pastagerichte sowie Salate im Tauro angus
- [www.tauro-berlin.de](http://www.tauro-berlin.de)

Der Namensgeber begrüßt den Gast am Eingang des Tauro iberico im Erdgeschoss (linke Seite, Bild links und rechte Seite, Bild links oben) Drüber wird im Tauro angus (linke Seite, Bild rechts) Steak, Pasta und Salate serviert



Spanische und mediterrane Spezialitäten im Tauro deli (rechte Seite, Bild links unten). In der Tauro bar (rechte Seite, Bild rechts) dominiert ein Kronleuchter über den Loungemöbel



de Sonne dominiert, welche am Abend durch ihr indirektes Licht den Raum darunter in eine stimmungsvolle Atmosphäre taucht. Fast störend wirken die sich durch den Hauptraum ziehenden Stahlträger, doch möchte im tiefsten Winter wohl keiner der Gäste auf ihre wohlthuende Wärme verzichten. Geschickt verbergen sie nämlich die Heizung. Mit der Galerie und der Kaminecke in unmittelbarer Nachbarschaft zum Tauro angus stehen separate Räumlichkeiten für besondere Anlässe zur Verfügung. Zusammen bieten die drei Einheiten bis zu 220 Personen Platz.

In der Tauro bar laden gemütliche Lounge-Möbel unter dem gigantischen Kronleuchter zum Verweilen ein. Ihre Integration ist ein Resultat aus Gästebeobachtungen, diese wählten vermehrt die Outdoor-Pendants im Biergarten und so entschloss man sich diese auch hier zu integrieren. Im Tauro garden mit dem von den Mitarbeitern liebevoll genannten „Planetenwald“ aus Linden und Kastanien trifft der Gast auf eine unter-

schiedliche Bestuhlung für rund 400 Gäste. Die Begründung: Jeder ist anders. Ältere bevorzugen zum Beispiel Rückenlehnen, während jüngere auch gerne auf Bänken Platz nehmen.

### Mehr Gehalt für Azubis

In den beiden Küchen des Tauro-Geländes kümmern sich 25 Mitarbeiter und vier Azubis um das Wohl der Gäste. Unterstützt werden sie von der individuellen Küchentechnik von ascobloc. Die Zusammenarbeit mit dem Dresdner Unternehmen nahm auf dem Pfefferberg ihren Anfang, der erste Kontakt entstand auf der Internorga in Hamburg. Diesem folgte eine Werkbesichtigung in Sachsen, die letztendlich überzeugte. Spitzer lobt den Hersteller für seine Qualität, Preis und Flexibilität sowie für dessen Bodenständigkeit, nennt die Küchenausstattung „fugenlose Kunstwerke“. Besonders auch im Hinblick auf sein BBQ Kitchen am Hackeschen Markt (darüber mehr auf Seite 44). Neben ascobloc-Technik greift das Personal in puncto

Grillen von Fleisch unter anderem auf einen spanischen Grill mit japanischer Kokosholzkohle sowie auf einen US-Infrarot-Gasgrill mit 800 Grad Celsius Temperatur zurück. Dass Gerd Spitzer nicht nur bei der strategischen Ausrichtung seiner Restaurants ungewöhnliche Wege geht, bewies er im vergangenen Jahr. Nachdem er auf seine Annoncen hin – in Print, online sowie mit Hilfe des Amt für Arbeit - keine neuen Auszubildenden gewinnen konnte, weil sich schlichtweg niemand um die freien Stellen bewarb, griff er zu einer eher ungewöhnlichen Methode. Er bot doppeltes Gehalt. Das Resultat: von den 30 freien Stellen konnten 24 besetzt werden, von diesen sind 19 Auszubildende heute noch da. Aber nicht nur die neuen Auszubildenden profitierten von der Erhöhung, auch die bereits im Unternehmen waren, konnten sich über ein Plus auf ihrem Gehaltszettel freuen. Die Initiative will Spitzer fortführen. Eine Aushilfe, der man Mindestlohn zahlen muss, koste genauso viel, so der Unternehmer. ■

## Bankettstühle und -tische in TOP-Qualität zu unschlagbaren Preisen

Monza Eco.  
Gestell: Stahl 20x20x1.0 mm  
Bezugsstoff in 4 Farben



ab 11,72 €



Monza Plus.  
Gestell: Stahl 20x20x1.2 mm  
Formschaum und  
3M Fleckenschutz



ab 15,75 €



Amsterdam.  
Gestell: Stahl 20x20x1.2 mm  
Formschaum und  
3M Fleckenschutz



ab 18,95 €



A.B.C. WERKSTÄTTE  
www.stapelstuhl24.de



ab 64,95 €