

“What’s next, Berlin?”

Billy Wagner spricht in der 5. Folge des Innovationspodcasts über die Zukunft der Gastronomieszene

Berlin, 14. Juli 2020. Die Corona-Krise könnte die Gastronomiebranche dauerhaft verändern. Während Restaurants und Cafés für mehrere Wochen geschlossen bleiben mussten, hat sich die Art und Weise, wie Menschen Essen erleben, wesentlich geändert. Einerseits haben viele Menschen das Kochen und Essen im eigenen Zuhause neu oder wieder für sich entdeckt. Andererseits haben sich viele ihr Essen nach Hause liefern lassen, sei es über Lieferdienste oder direkt von Restaurants, darunter sogar welche, die mit Michelin-Sternen ausgezeichnet sind. Auch zwei Monate nach der Wiedereröffnung der Restaurants leidet die Branche unter den fehlenden Gästen und den strengen Hygienevorschriften, die den gastronomischen Alltag gründlich verändern. Im Gegenzug boomen Lebensmittel-Lieferdienste. Doch selbst in Krisenzeiten werden die Menschen essen, sodass sich die Frage stellt, wie das veränderte Verhalten der Konsumenten von der Food-Branche genutzt werden kann, um die Herausforderungen der Krise gut zu überwinden.



Welche neuartigen gastronomischen Konzepte zukunftsfruchtig sind und worauf sich die Gastronomie in den nächsten Jahren einstellen muss, erläutert Wirt und Sommelier Billy Wagner in der am 14. Juli erscheinenden Folge des vom Sony Center veröffentlichten Innovationspodcasts „What’s next, Berlin?“. Mit Moderator Ansgar Oberholz spricht der Eigentümer des Kreuzberger Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“ über die aktuelle Transformation der Food-Szene. Dabei lässt er uns zugleich auf seine Kindheit in einer Gastronomen-Familie zurückblicken und erklärt, welchen Einfluss diese Vergangenheit auf ihn als Gastgeber hat.

„Ich glaube, dass viele Menschen in den letzten Monaten großartige Erfahrungen mit Lebensmitteln gemacht haben, die sie selbst zubereitet haben. Denn sie hatten Zeit und haben sich damit auseinandergesetzt, wo ihre Lebensmittel herkommen. [...] Trotzdem wird es immer so sein, dass Menschen aus ihren eigenen vier Wänden heraus und an einen Ort gehen möchten, an dem sie jemanden treffen und sich unterhalten können. Dafür ist die Gastronomie da und lockert das Ganze etwas auf. Der physische Ort wird deshalb noch sehr lange eine bedeutende Rolle spielen.“

(Billy Wagner in der neuen Folge „What’s next, Berlin?“ dem Innovationspodcast des Sony Centers)

Über What’s next, Berlin?

Der fünfteilige Podcast „What’s next, Berlin?“ wird vom Sony Center am Potsdamer Platz in Kooperation mit dem Berliner Medienhaus Mit Vergnügen initiiert und produziert. Moderator Ansgar Oberholz diskutiert mit Gästen wie Yasha Young und Tim Renner die Bedeutung von Kunst, Kultur und Stadtentwicklung für die Innovationskraft Berlins. Der Podcast erscheint immer dienstags auf der Webseite des Sony Centers und überall, wo es Podcasts gibt.

Über Billy Wagner

Billy Wagner betreibt seit 2015 sein Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ in Kreuzberg, das unter dem Motto „Brutal lokal“ nicht nur nachhaltige Sterneküche serviert, sondern dabei auch immer wieder politische Position bezieht. 2020 bekam Billy Wagner für das Restaurant die Auszeichnung für Nachhaltigkeit des Guide Michelin und sprach sich sehr kritisch dagegen aus. Seit Corona bietet das Nobelhart & Schmutzig auch Sterneküche für zu Hause an und ist damit sehr erfolgreich.

Über das Sony Center

Im Oktober 2017 erwarb die Oxford Properties Group zusammen mit Madison International Realty das Sony Center. Das im Jahr 2000 nach Entwürfen des renommierten Architekten Helmut Jahn erbaute Sony Center ist ein 113.000 m² großer, gemischt genutzter Gebäudekomplex am Potsdamer Platz im Herzen von Berlin. Das Sony Center erstreckt sich auf fast sechs Hektar und umfasst acht Gebäude, darunter den Bahntower, 85.000 m² erstklassige Bürofläche, 20.000 m² für Einzelhandel und Freizeit sowie 67 Wohneinheiten. Die moderne Architekturikone ist heute ein Wahrzeichen Berlins und zieht jährlich rund 7,1 Millionen Besucher an. Hauptmieter des Sony Centers sind unter anderen die Deutsche Bahn, Sanofi, Facebook und WeWork.

Über die Oxford Properties Group

Die Oxford Properties Group ist Eigentümer, Entwickler und Verwalter einiger der besten Immobilienanlagen der Welt. Das 1960 gegründete Unternehmen verwaltet weltweit Vermögenswerte in Höhe von etwa 60 Milliarden kanadischen Dollar. Das Portfolio umfasst Büro-, Einzelhandels-, Industrie-, Hotel- und Mehrfamilienimmobilien und erstreckt sich über mehr als 9,2 Millionen Quadratmeter in Metropolen auf vier Kontinenten. Oxford investiert in Einzelimmobilien, Portfolios, Entwicklungsstandorte, Immobilienkredite, Wertpapiere und Plattformmöglichkeiten über das gesamte Risiko-Ertrags-Spektrum hinweg. Mit Hauptsitz in Toronto beschäftigt Oxford mehr als 2.200 Mitarbeiter in 17 wichtigen Städten, darunter New York, London, Berlin, Luxemburg, Singapur und Sidney. Oxford verfolgt eine langfristige Investitionsstrategie und orientiert sich dabei sowohl an den Interessen der Kunden als auch an den Belangen der Regionen, Städte und Kommunen der jeweiligen Investments. Oxford ist der globale Immobilienzweig von OMERS, dem mit AAA bewerteten¹ leistungsorientierten Pensionsplan für die kommunalen Angestellten der kanadischen Provinz Ontario.

Weitere Informationen über Oxford finden Sie unter www.oxfordproperties.com.

¹ Bewertung durch DBRS

Pressekontakt:

Hill + Knowlton Strategies

Tim Bechtel

Tim.Bechtel@hkstrategies.com; T: + 49 69 97362 23