

INHALT BASISPRESSEMAPPE

Thema	Seite
1. <u>Kurzprofil</u> DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm	2
2. <u>Die Menschen hinter dem Hotel</u> Vom Hoteldirektor bis zur Quereinsteigerin	3
3. <u>MICE & Business mit Ku'damm Feeling</u> Top-Location, smarte Technik und nachhaltige Food-Pausen	7
4. <u>„Wir müssen zurück zu einer Esskultur, die wir schon fast verloren haben“</u> Küchendirektor Alexandre Castelain und Sous Chef Moritz Ehrlich über Nachhaltigkeit in der Hotelküche	9
5. <u>„Das Hotel auf eigene Faust erkunden“</u> Über das Innendesign von Virserius Studio New York	13
6. <u>Warm Welcome</u> Der Cookie, den man gern akzeptiert	15
7. <u>Fun Facts</u> 6 Fun Facts über DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm	16
8. <u>Ten Minutes Walk</u> Sehenswertes, das in maximal zehn Gehminuten vom Hotel erreichbar ist	17
9. <u>Typisch Berlin</u> 6 Gründe, warum der Los-Angeles-Platz typisch Berlin ist	19
10. <u>Mythos Ku'damm</u> Der Mythos Ku'damm ist zurück	20
11. <u>Factsheet</u> Zahlen – Daten – Fakten	22

BASISPRESSEMAPPE

Kurzprofil

DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm



Nur wenige Schritte vom berühmten Kurfürstendamm entfernt und direkt am hübschen Los-Angeles-Platz liegt das DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm. Es ist das erste Haus der Hilton-Submarke in Berlin, das dritte in Deutschland und – so Hotelmanager Hannes Dreher – „das vielleicht schönste in Europa“. 16 Monate dauerte die umfassende Renovierung des großen Gebäudes am Los-Angeles-Platz, das 1981 als Steigenberger Hotel eröffnete und lange Zeit eine der ersten Adressen Berlins war.

Ob Alice Cooper, Marlon Brando, Luciano Pavarotti oder Tina Turner – sie alle logierten einst hier. 2019 erwarb die amerikanische Blackstone Group, einer der weltstärksten Investoren im Bereich Alternative Investments, das in die Jahre gekommene Gebäude. Betreiber wurden die Event Hotels aus Köln, die damit ihr Portfolio auf fünf Häuser in Berlin erhöhten. Das elegante wie kühne Design stammt vom mehrfach ausgezeichneten Designbüro Virserius Studio NY der Schwestern Therese und Regina Virserius.

Mit seinen 420 Zimmern, darunter 15 Suiten, sowie einer Konferenzfläche von über 800 Quadratmetern ist das DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm eines der größten Hotels in der City. Das Restaurant verfügt über 260 Sitzplätze. Als Küchenchef konnte Alexandre Castelain (zuvor 17 Jahre im Maritim, Berlin) und als Souschef Moritz Ehrlich (zuvor Küchenchef im Qiu in The Mandala Hotel, Berlin) gewonnen werden, die neben einer regional-deutschen Küche im Berliner Style ambitionierte Nachhaltigkeitsziele verfolgen – so bietet das Hotel unter anderem das erste Bio-Breakfast-Büfett Berlins.

Unter der Leitung von Hannes Dreher kümmern sich 80 Mitarbeitende und 15 Auszubildende um das Wohl der Gäste. Die Hälfte des Teams wurde aus „alten Zeiten“ übernommen, die teilweise schon über 30 Jahre an Bord sind. Daneben konnten auch viele Quereinsteiger gewonnen werden.

DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm, Los-Angeles-Platz 1.

www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de

BASISPRESSEMAPPE

Die Menschen hinter dem Hotel

Vom Hoteldirektor bis zur Quereinsteigerin

Hannes Dreher, General Manager



Hannes Dreher bringt fast 30 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe mit: Er war Director of Sales and Marketing für 4- und 5-Sterne-Häuser wie das InterContinental Berlin und das Hotel Berlin. Elf Jahre lang wirkte er als General Manager des Crowne Plaza Hamburg City Alster – und war als solcher auch für die erfolgreiche Renovierung des

Hotels im Jahr 2019 verantwortlich. „Wenn ich mich für ein Projekt entschieden habe, bin ich voller Leidenschaft dabei“, sagt Hannes Dreher, der 16 Monate lang auf der Baustelle am Los-Angeles-Platz die Gewerke koordinierte und mehr Bauleiter als Hoteldirektor war. „Was mich jeden Tag antreibt, ist der Wunsch, dass wir erfolgreich sind. Und zwar auf allen Ebenen: Ökonomisch genauso wie in Punkto Nachhaltigkeit. In der Mitarbeiterzufriedenheit genauso wie in der Qualität unserer Leistungen.“ Seinen Ausgleich zum Job findet der Hotelmanager beim Segeln auf der Ostsee und – wenn es die Zeit erlaubt – beim Fliegen.

Alexandre Castelain, Küchendirektor

Als Alexandre Castelain Anfang des Jahres im Hotel am Los-Angeles-Platz Küchendirektor wurde, fühlte sich das ein wenig an wie Nachhausekommen: Denn vor 28 Jahren hatte er genau hier als Commis de Cuisine angefangen und insgesamt fünf Jahre im damaligen Steigenberger gewirkt. Darauf folgten Stationen im Hotel InterContinental Berlin und ab 2005 im Hotel Maritim, wo er zuletzt Küchendirektor war. Ob er das Hotel am Los-Angeles-Platz denn wiedererkannt habe? „Der Restaurantbereich hat sich natürlich um 360 Grad gewandelt, aber in meinem Team erkannte ich so manches bekannte Gesicht.“ Mit sechs seiner heutigen Kolleginnen und Kollegen hat Castelain schon vor 25 Jahren hier zusammengearbeitet. Seine größte Herausforderung an seiner neuen Position als Küchendirektor im DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm? „Unser eigener Anspruch an Nachhaltigkeit! Da müssen wir vieles komplett neu denken – aber das reizt mich sehr, denn das ist unsere Zukunft!“

BASISPRESSEMAPPE

Moritz Ehrlich, Sous Chef

Es war auf einer Bühne, als Moritz Ehrlich seinem Leben eine Wendung gab: Der leidenschaftliche Hobbykoch und frühere Informatikstudent trat dort im Finale eines Wettbewerbs des Norwegian Seafood Council gegen zwei ausgebildete Köche an und belegte den passablen dritten Platz. „Da dachte ich, ich sollte mal eine Kochausbildung machen.“ Im Restaurant Rutz bei Marco Müller ließ sich Ehrlich dann ausbilden. 2019 wurde er Küchenchef im Restaurant Qiu im Mandala Hotel am Potsdamer Platz, wo er regionale und saisonale Küche kreierte – bis Corona vieles änderte, so auch die Jobsituation von Ehrlich, der zunächst in die Selbständigkeit ging. „Irgendwann aber hatte ich wieder Lust auf ein festes Haus.“ Über eine Stellenanzeige kam er zum Hotel am Los-Angeles-Platz. „Das Nachhaltigkeitskonzept hat mich sofort überzeugt“, sagt der frisch gebackene Sous Chef, „ich freue mich sehr darauf, es mit meinem Team aus langjährigen und neuen Kolleginnen und Kollegen realisieren zu dürfen.“

Simone Baizza, Director of Sales & Marketing

„So Multikulti wie die Mudderstadt“ beschreibt sich die Deutschkoreanerin aus Berlin, die nicht ohne Grund früh in die Hotellerie ging. „Mich interessieren Menschen“, sagt Simone Baizza, „und es macht mir Spaß, Leuten eine gute Zeit zu verschaffen.“ Nach der Ausbildung zur Hotelfachfrau im Holiday Inn Garden Court Berlin ging sie zunächst nach London und dann ins Hotel Palace Berlin (hier war sie zuletzt als Sales Manager MICE tätig) und ins Westin Grand Berlin (zuletzt Director of Sales). Im DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm ist sie für Marketing und Sales zuständig. Was sie an ihrer neuen Position reizt? „Ein Team neu aufbauen ... sehen, wie das Hotel aus einer Baustelle erwächst ... etwas Erschaffen ... Spaß haben ... Entscheidungen fällen ... Wissen weitergeben ... dazulernen ...“ Und was, wenn die Ferne lockt, wie etwa 2005, als Simone Baizza ein halbes Jahr auf Weltreise ging? „Mein Fernweh stille ich mit unseren Gästen und Urlaubern.“

BASISPRESSEMAPPE

Lea Schönrock, Director of Convention Sales

Die Berlinerin verfügt über reichlich Know-how in sämtlichen Bereichen der Touristikbranche – ob Technik, Agentur oder Hotel – und ist offen für jede Herausforderung: „Ich erweitere mein Wissen minütlich weiter!“ Die ausgebildete Veranstaltungskauffrau und Hotelbetriebswirtin war zuletzt Assistant Director of Convention Sales im Hotel Bristol Berlin. Im DoubleTree by Hilton Berlin Ku’damm ist Lea Schönrock für das MICE-Geschäft zuständig und achtet hier vor allem darauf, Veranstaltungen nachhaltig zu planen und zu koordinieren – „so liegen die obligatorischen Blöcke und Stifte nur noch auf Anfrage im Raum und sind natürlich aus nachhaltigen Produkten. Außerdem sind die Snacks und Speisen bei uns regional, saisonal und Bio.“ Was sie an ihrem neuen Job besonders reizt? „Der frische Wind, die fantastische Lage und die einmalige Möglichkeit, die Nummer eins in Berlin zu werden. Last but not least: der Support des Hiltons.“ Dabei wird auch ihr Fernstudium als Hotelbetriebswirtin, das auf die Zielgerade zugeht, ebenso einen großen positiven Effekt auf das neue Haus haben.

Jana Klumpp – Assistant Executive Housekeeper

Mit 17 ging sie für einen Schüleraustausch nach Neuseeland und blieb. Sie machte ihr Abi und diverse Jobs, um Geld zu verdienen – und entdeckte dabei ihre Leidenschaft fürs Gastgewerbe. Zurück in Berlin fing sie eine Ausbildung im Hotel Schweizerhof an und ging ins Housekeeping. „Doch dann schmiss ich kurzerhand hin und machte meinen Betriebswirt – nur um dabei festzustellen, dass die Hotellerie das ist, wofür ich brenne.“ Im November 2019 begann sie als Stellvertreterin der Hausdame im Steigenberger Hotel am Los-Angeles-Platz und als diese das Hotel verließ, wurde Jana Klumpp selbst zur Hausdame. Es gab viel zu tun: „Wir hatten ja die Bauarbeiter im Haus – 120 Zimmer waren ständig belegt“. Dem Opening sieht sie mit Spannung entgegen. „Das wird definitiv ein Abenteuer!“, sagte sie und hofft, dass sie sich selbst weiterentwickeln und auch die Mitarbeitenden weiterbringen kann. Und: „Dass wir alle Spaß haben! Denn wir haben hier ein ziemlich cooles Produkt, das wir mit Leben füllen können.“

BASISPRESSEMAPPE

Jo-Ann Steinorth, Front Office Agent

Als sie Anfang des Jahres ihren Bachelor in BWL abschloss, wusste Jo-Ann Steinorth bereits: Das ist es nicht. Einen Bürojob konnte sich die 23-Jährige, deren große Leidenschaft das Reisen ist, einfach nicht vorstellen. Große Hotels hingegen haben sie immer schon fasziniert. „Ich bin sehr viel herumgekommen und es hat mich immer interessiert, was da hinter der Rezeption abgeht.“ Auch wünschte sie sich direkten Kundenkontakt – in ihrem Job als Werkstudentin hatte sie nur über das Telefon kommuniziert. Über Instagram erfuhr sie von den freien Stellen im DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm. „Mir fiel sofort auf, wie viel hier für den kollegialen Zusammenhalt getan wird. Hier herrscht eine sehr lockere, angenehme Arbeitsatmosphäre. Von Anfang an fühlte ich mich willkommen.“ Ihre fehlende Berufserfahrung in der Hotellerie war kein Problem. „Mein Wunsch ist es, mich hier weiterzuentwickeln und in sämtlichen Bereichen des Hotels Einblicke zu gewinnen. Die gesamte Hotelorganisation interessiert mich.“

BASISPRESSEMAPPE

MICE & Business mit Ku´damm Feeling

Top-Location, smarte Technik und nachhaltige Food-Pausen



Smart, innovativ und verantwortungsbewusst – so die MICE-Philosophie des neuen DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm. Was das Haus besonders macht: die Top-Lage, der nachhaltige Ansatz, der in allen Bereichen des Hotels gelebt wird, und nicht zuletzt das vierköpfige MICE-Team unter der Leitung von Lea Schönrock, Director of Convention Sales, mit ihrer Leidenschaft für personalisierte Event-Inhalte, individuelle Erlebnisse und nachhaltiges Handeln.

Nur 100 Meter vom Ku´damm entfernt

Das DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm punktet allen voran mit seiner Top-Lage: Nur 100 Meter vom Kurfürstendamm entfernt liegt es mitten im Herzen von Geschichte, Kultur und Shopping. Das KaDeWe, die Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Kirche, das Kranzler-Eck und der Zoologische Garten oder das trendige Bikini-Haus als Shopping Mall sind bequem zu Fuß erreichbar. Viele weitere Berliner Sehenswürdigkeiten sind ganz in der Nähe. Die Messe ist nur 15 Autominuten entfernt. Aber auch viele Ministerien, bekannte Unternehmen sowie Industrie-Cluster in den Bereichen Energie, Gesundheit, Verkehr und Kreativwirtschaft sind schnell erreichbar – wie übrigens auch das Hotel selbst durch die ideale Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel. Die U-Bahn-Stationen Wittenbergplatz, Augsburger Straße oder Kurfürstendamm bilden ein kleines Dreieck rund um das Haus. Trotz der zentralen Lage bietet es mit seinem kleinen Park vor der Tür eine entspannte und ruhige Atmosphäre – Abgeschiedenheit mitten im Geschehen.

Eines der größten Tagungshotels in der City

Mit einer Veranstaltungsfläche von über 800 Quadratmetern gehört das neue Haus zu einem der größten Tagungshotels in der City.

BASISPRESSEMAPPE

Elf teilbare Veranstaltungsräume, größtenteils mit Tageslicht, sind für bis zu 500 Personen ausgelegt. Sie befinden sich alle auf der ersten Etage. Der Ballsaal als größter Raum misst 450 Quadratmeter. Der kleinste Raum mit 15 Quadratmetern ist ideal für Boardmeetings aller Art für bis zu sieben Personen. Das lichtdurchflutete Foyer empfängt mit einem wunderbaren Ausblick auf den Park vor dem Hotel und legeren Sitzmöglichkeiten für kreative Kaffee- und Teepausen.

Interessant für Persönlichkeiten aus Politik, Film und Fernsehen, aber auch für Firmenevents aller Art: Der Eventbereich ist auf Wunsch über einen separaten Eingang erreichbar. Auch besteht die Möglichkeit, die komplette Etage exklusiv anzumieten.

Ob im Classroom-, Cabaret- oder Theater-Style – das herzliche MICE-Team steht für individuelle Tagungswünsche aller Art zur Verfügung und kümmert sich auch um durchdachte, personalisierte Rahmenprogramme und Eventformate mit Insider-Tipps für einen unvergesslichen Business-Trip in die Hauptstadt.

Smarte Technik und nachhaltige Food-Pausen mit Bio-Produkten

Neben ultraschnellem WLAN, individuell regulierbarer Klimaanlage, hochmodernen Audio- und Videolösungen, einschließlich hybrider Veranstaltungstechnik und der Möglichkeit Streaming Studios zu installieren, setzt das Haus mit dem markenübergreifenden „Meet with Purpose“-Programm auf einen nachhaltigeren und wirkungsvolleren Ansatz bei der Umsetzung von Events und Tagungen. So werden Stifte und Papier nicht ausgelegt und stattdessen primär Touchpoints und Smartboards genutzt, da die Teilnehmer hauptsächlich ihre elektronischen Geräte wie Smartphones, Tablets oder Netbooks verwenden.

Zum Nachhaltigkeitskonzept gehört auch ein vielfältiges gastronomisches Angebot, das auf einer Zero-Waste-Philosophie fußt und im DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm mit lokal-regionalen Bio-Produkten, handgemachten Snacks und Süßigkeiten von hauseigenen Patissiers umgesetzt wird. Hier werden Speisen individuell zusammengestellt, die den Geist aktivieren und den gewissen Frischekick für mehr Meeting-Power geben.

www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de

BASISPRESSEMAPPE

„Wir müssen zurück zu einer Esskultur, die wir schon fast verloren haben“

Küchendirektor Alexandre Castelain und Sous Chef Moritz Ehrlich über Nachhaltigkeit in der Hotelküche des DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm



Auf den Zimmern, im Konferenzsaal oder in der Haustechnik – Nachhaltigkeit sorgt im gesamten DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm für Veränderung. Überall werden Einweg- durch Mehrwegprodukte ersetzt. Die Photovoltaikanlage auf dem Dach sorgt für Strom und Wärme. Und auf die Zimmer kommen keine Wasserflaschen von weit her – stattdessen füllen sich die Gäste ihr gefiltertes Leitungswasser als Trinkwasser ab. Doch in der Küche sorgt der Wunsch nach Nachhaltigkeit nicht nur für vereinzelte Veränderungen, sondern erfordert ein komplettes Umdenken. Wir sprachen mit Alexandre Castelain und Moritz Ehrlich über Berlins erstes Bio-Breakfast-Büfett, die Vermeidung wertvoller Abfälle und was von einem Bienenvolk auf dem Dach wohl zu erwarten ist.

Herr Castelain, Sie haben zuvor lange im Maritim gearbeitet. Doch dieses Haus hier ist Ihnen sehr vertraut ...

Alexandre Castelain: Vor 25 Jahren begann hier im Haus meine Karriere, fünf Jahre lang habe ich im A-la-Carte-Restaurant des Steigenberger gearbeitet. Mein Jobantritt als Küchendirektor war also ein bisschen wie Nachhausekommen – zumal in meinem Team sechs meiner früheren Kolleginnen und Kollegen arbeiten. Was mich an dem neuen Job aber besonders gereizt hat, ist das Nachhaltigkeitskonzept. Das ist ein Terrain, das ich noch nicht so gut kenne, das mich aber sehr interessiert. Ich lebe selbst sehr nachhaltig – und möchte das auch gern in meiner Arbeit realisieren.

Moritz Ehrlich: Mir ging es ähnlich. Als mir Alexandre das Konzept erklärte, konnte ich mich sofort damit identifizieren. Der Ansatz erschien mir von Anfang an glaubwürdig. Und heute weiß ich es: Wir meinen es auch tatsächlich ernst damit!

BASISPRESSEMAPPE

Wie kann man sich Ihre Zusammenarbeit vorstellen?

Alexandre Castelain: Ich bin der Kopf und die Zahl. Das heißt, ich bin für die Einkäufe und die Preise zuständig – wobei ich nicht nur das Restaurant im Blick habe, sondern auch die Veranstaltungen und das Tagungsgeschäft. Das wird alles von mir koordiniert und dann lass ich die Hand frei für die kreativen Ideen von Moritz.

Nachhaltigkeit ist vor allem für Großküchen ein wichtiges Thema. Wie ist Ihr Ansatz für das „DoubleTree by Hilton Berlin Ku’damm“?

Alexandre Castelain: Bei Bio-Produkten fängt es an. Bei uns ist alles Bio – vom Apfel bis zur Haferflocke. Anders als sonst in der Hotellerie üblich bieten wir also nicht nur ein paar ausgewählte Produkte in Bioqualität an, die man auf der Karte als solche ausweist, sondern schlicht alles. Das ist eine große wirtschaftliche Herausforderung und sucht in der Berliner Hotellandschaft seinesgleichen: Wir bieten das erste Bio-Breakfast-Büfett Berlins!

Was bedeutet die Umstellung auf Bioprodukte für Ihren Arbeitsalltag?

Moritz Ehrlich: Wenn man alles Bio macht, ist alles wertig. Das hat den Vorteil, dass man am Ende immer ein besseres Produkt hat. Da muss man als Koch gar nicht so viel machen, sondern lässt das Produkt für sich sprechen. Doch die Arbeit mit Bioprodukten ist auch sehr herausfordernd. Wenn wir etwa derzeit Lieferanten anfragen, kommt als erstes immer die bange Frage, wie viel wir denn abnehmen? Große Mengen wie in der Hotellerie gebraucht, kann nicht jeder liefern.

Das heißt, Sie müssten Lieferanten, die Sie schon überzeugt haben, unter Umständen wechseln, weil die Mengen nicht funktionieren?

Moritz Ehrlich: Das kann passieren. Und auch praktisch ändert sich einiges: Wir sind es gewohnt, Lieferanten selbst nachts noch anzurufen und morgens steht dann der Laster mit den Bestellungen da, weil alles auf Lager war. Das ist natürlich bei Bioprodukten anders. Da muss man Bestell- und Lieferzeiten weit im Voraus beachten. Überhaupt muss man sehr viel mehr mitdenken.

Alexandre Castelain: Die Saisonzeiten zum Beispiel. Früher kamen im Winter keine Tomaten oder Erdbeeren auf den Teller, weil es dann einfach keine gab. Wir müssen zurück zu einer Esskultur, die wir schon fast verloren haben. Wir müssen zurück zu unseren Wurzeln. Und auch zurück zum Geschmack. Denn wie gut schmecken denn Erdbeeren im Winter?

BASISPRESSEMAPPE

Moritz Ehrlich: Ein weiterer Aspekt ist die Menge, die wir zubereiten. Wir können nicht mehr das Doppelte produzieren und dann die Hälfte wegwerfen. Wir müssen zu kleineren oder flexibleren Portionen kommen. Auch wollen wir das Sharing-Prinzip stärker fördern.

Wie sieht das konkret aus?

Moritz Ehrlich: Zum Beispiel bieten wir unsere Gerichte auf der Karte ohne Beilagen an. Diese kann man extra und bestellen und in der Menge variieren. Damit kommen wir auch den unterschiedlichen Bedürfnissen der Gäste entgegen – nicht jeder möchte ausgiebig dinieren, manche wollen einfach nur einen Snack. Wer aber verschiedene Beilagen und Gerichte bestellt, hat am Ende den Tisch voller Teller, von denen sich jeder bedienen kann. Das ist dann in etwa so wie in der levantinischen Küche.

Die Gerichte an sich sind aber eher von der deutschen Küche inspiriert ...

Moritz Ehrlich: Genau. So haben wir etwa als Vorspeise einen Handkäse aus Brandenburg auf der Karte. Er kommt mit einer Zwiebelvinaigrette und Pumpernickel. In Berlin darf eine Currywurst nicht fehlen, bei uns ist die natürliche Bio und wird von einer Sauce aus Biotomaten begleitet. Typisch für die deutsche Küche ist auch Brot, das bei uns von einer Bäckerei aus Neukölln mit Biomehl aus der Region gebacken wird und als einzelner Gang mit Butter und Quark auf der Karte steht. Damit wollen wir auch das Bewusstsein für Brot schärfen, das sonst in der Gastronomie gern als kostenlos und unendlich verfügbar gesehen wird.

Sie verfolgen auch einen Zero-Waste-Ansatz. Wie sieht der konkret aus?

Moritz Ehrlich: Allein schon durch die hohen Einkaufspreise unserer Bio-Produkte müssen wir überlegen, wie wir so viel wie möglich von diesen wertigen Lebensmitteln nutzen können. So kochen wir zum Beispiel nicht nur den Blumenkohl an sich, sondern backen auch einzelne Blätter aus. Strünke und Blätter lassen wir zudem kleingeschnitten langsam zu einem feinen Kimchi fermentieren und servieren alles zusammen auf einer Creme mit schwarzem Pfeffer. „Blumenkohl 360 Grad“ heißt dieses Hauptgericht.

BASISPRESSEMAPPE

Was können Sie sonst noch verarbeiten, was üblicherweise auf dem Kompost landet?

Moritz Ehrlich: Kartoffelschalen zum Beispiel. Die kann man kochen und trocknen und ergeben in Fett ausgebacken einen feinen Crunch. Letztens habe ich einen Bio-Lachs aus Irland von der Haut genommen. Die Haut, die sonst im Biomüll landet, habe ich eingefroren, um sie später knusprig auszubacken.

Manches Gemüse landet ja allein schon auf dem Kompost, weil es nicht formschön ist ...

Moritz Ehrlich: Unsere Produzenten liefern natürlich auch mal krummes Gemüse, allein schon, weil sie natürlich als Biobauern alles verwerten wollen. Damit haben wir kein Problem. Neulich wurden krumme Gurken geliefert, die stehen jetzt als Gurkenpickle auf der Karte.

Was passiert mit den Resten vom Büfett?

Moritz Ehrlich: Auch da ist unsere Kreativität gefragt. Überflüssiges Gemüse werden wir für Saucen oder Salate verwenden – oder wir kochen einen Fond daraus, wie wir es von unseren Omas gelernt haben.

Omas kochen auch gern Marmelade ein.

Alexandre Castelain: Auch das haben wir vor. Auf dem Büfett wird es pro Saison eine Konfitüre von uns geben. Zudem werden wir unsere Nussnougatcreme selbst herstellen.

Apropos Süßes: Sie haben jetzt auch ein eigenes Bienenvolk auf dem Dach. Wie viel Honig wird da fürs Büfett abfallen?

Alexandre Castelain: Keine Ahnung. Da sind wir auch sehr gespannt! Wir lernen ja jeden Tag. Und es gibt noch so viel, was wir machen können – und machen werden. Ein eigener Kräutergarten wäre zum Beispiel schön. Wir müssen und werden mit diesem Thema wachsen.

BASISPRESSEMAPPE

„Das Hotel auf eigene Faust erkunden“

Über das Innendesign von Virserius Studio New York



Das elegante wie kühne Interior Design des neuen DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm stammt vom mehrfach ausgezeichneten und auf Hotels spezialisiertem Designbüro Virserius Studio New York der Schwestern Therese und Regina Virserius. Ihr Ansatz: Räume zu schaffen, die nicht nur ästhetisch anspruchsvoll sind, sondern den Menschen helfen, dem Alltag zu entfliehen. Zuletzt sorgten die gebürtigen Schwedinnen mit dem Interior Design des ikonischen Hotels Waldorf Arizona Biltmore für Aufsehen. Für das architektonische Update des von Frank Lloyd Wright geprägten und von Filmstars frequentierten Resorts bekam Virserius Studio den „Future Design Award“.

Für das Hotel am Los-Angeles-Platz in Berlin entwickelten die New Yorkerinnen einen Lifestyle-Ansatz. „Unser Design ermutigt die Gäste, das Hotel auf eigene Faust zu erkunden“, sagen sie über ihre Arbeit, „wir wollen den Gästen nicht vorschreiben, was sie zu sehen haben, sondern hoffen, dass sie auf eigene Faust entdecken, was das Hotel zu bieten hat.“

Und das ist eine ganze Menge. So ähnelt die Bar in der Lobby einer kuratierten Cocktail-Lounge mit großen Sitzgelegenheiten rund um eine optische Feuerquelle. Es gibt zwei „lebende“ Wände, welche die Gäste mit Grünpflanzen begrüßen. Der einladende Check-in-Bereich ist mit maßgefertigten Holz- und Marmorwänden ausgestattet. Eine komplett neue Treppe führt auf eine Sitzgruppe mit einem meerblauen Teppich zu, der optisch wie ein erfrischendes Wasserbecken wirkt.

BASISPRESSEMAPPE

Die Flure sind in neutralen, natürlichen Farben gehalten und mit maßgeschneider-ten Wandverkleidungen ausgestattet. Die Kunst an den Wänden orientiert sich an den Jahreszeiten Berlins und ist eine kleine Hommage an den Park vor dem Hotel. Die Gästezimmer wurden in kräftigen und hellen Naturtönen gestaltet. Bäume zie-ren die Zimmertapete hinter den Kopfteilen der Betten und vermitteln das Gefühl, mitten in der Natur zu sein – zugleich schaffen sie eine Verbindung zur Hotelmarke mit den Bäumen im Logo. Schöne Dekorationsobjekte in den Regalen ziehen die Blicke auf sich. In den Bädern sorgen Marmorwände, Holzböden und maßgeschnei-derne Teppiche für ein gehobenes Badezimererlebnis.

Auch in den Konferenzräumen bestimmen natürliche Farben und Motive: So schickt ein stilisiertes Bergpanorama an der Wand die Gedanken auf Wanderschaft. Zeit-lose Teppiche in den Farben des Wassers sorgen für eine entspannte Erdung.

Auch wenn er sich optisch ins neue Designkonzept einfügt: Der imposante Lüster im großen Ballsaal stammt nicht von den New Yorker Designerinnen, sondern ist eine Reminiszenz an die Steigenberger Jahre. Im Rahmen der Renovierung wurde die gegliederte Glaskonstruktion Stück für Stück abgebaut, in der Geschirrspülma-schine gereinigt und wieder zusammengesetzt. Somit baut der Lüster gleichsam eine Brücke von der Vergangenheit des Ortes hin zu dessen Zukunft, in der Wie-derverwertbarkeit und Nachhaltigkeit eine große Rolle spielen.

Mehr über Virserius Studio New York im Internet unter: www.virseriusstudio.com

BASISPRESSEMAPPE

„Warm Welcome“

Der Cookie, den man gern akzeptiert



Seit 1986 sorgt der warme Chocolate Chip Cookie, der jedem Gast beim Check-In überreicht wird, ganz wörtlich für ein „warm welcome“. Und besser lässt sich die Essenz der Marke kaum auf den Punkt bringen – steht DoubleTree by Hilton doch für Wärme, Geborgenheit, Sich-zu-Hause-fühlen; für einfache, aber herzliche Gesten und

das gelebte Bewusstsein, dass gerade die kleinen Dinge den großen Unterschied machen.

Am 2. November 2019 eroberte der Cookie sogar das Weltall: Der Chocolate Chip Cookie von DoubleTree by Hilton war das erste Gebäck, das in der Umlaufbahn der Internationalen Raumstation gebacken wurde. ISS-Kommandant Luca Parmitano von der Europäischen Weltraumorganisation schob den rohen Keks hoch oben im Orbit in einen Prototyp-Ofen. Das Ergebnis kann man heute noch bewundern: Im Smithsonian Air & Space Museum in Washington DC ist der erste Space-Cookie ausgestellt.

Ein Jahr darauf sorgte der Cookie erneut für Schlagzeilen: Zu Beginn der Pandemie machte DoubleTree by Hilton das Cookie-Rezept nach 34 Jahren Geheimniskrämerei öffentlich und über die Website zugänglich. So konnten sich alle Fernwehgeplagten zu Hause ins DoubleTree by Hilton träumen oder in jenen einsamen und von schlechten Nachrichten geplagten Tagen etwas Trost finden. „Ein warmer Cookie kann nicht alles lösen, aber er kann einen Moment der Behaglichkeit und des Glücks bringen“, begründete Shawn McAteer, Senior Vice President und Global Head, die Veröffentlichung des Rezepts.

Und was macht den Cookie nun so lecker? Die Zutaten sind es. Für die richtige Bissfestigkeit sorgt übrigens Zitronen- oder Limettensaft. Das vollständige Rezept steht hier: <https://stories.hilton.com/food-beverage/static-doubletree-reveals-cookie-recipe>

Den berühmten Chocolate Chip Cookie gibt es natürlich auch im DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm.

BASISPRESSEMAPPE

Fun Facts

6 Fun Facts über DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm

1. Zu „Steigenberger“ Zeiten trank Hans Dietrich Genscher seinerzeit gern ein Bier im Hotelrestaurant. Luciano Pavarotti kochte sich derweil seine Pasta lieber selbst: in der Küche der Präsidenten-Suite.
2. Das DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm ist das einzige Gebäude mit der Adresse „Am Los-Angeles-Platz“ – alle anderen dem Park zugewandten Häuser haben die jeweiligen Straßennamen als Anschrift.
3. Die gelbe Fassade, die der Renovierung wich, wurde einst von Anne-Marie Steigenberger, Ehefrau von Egon Steigenberger, persönlich ausgesucht – und daher besonders geliebt.
4. Der große Lüster im Ballsaal ist ein Souvenir aus Steigenberger Zeiten: Im Rahmen der Renovierung wurde er abgenommen und Stück für Stück in der Geschirrspülmaschine gereinigt – zum Glück ging dabei kein Teil zu Bruch.
5. Der DoubleTree by Hilton-Cookie eroberte am 2. November 2019 das Weltall: Der ISS-Kommandant Luca Parmitano backte ihn in einem Prototyp-Ofen – heute ist der erste im Weltraum gebackene Keks im Smithsonian Air & Space Museum in Washington DC ausgestellt.
6. Der heutige Fitnessraum war früher der Hotelpool – die runde Form samt Kuppel erinnert noch an die frühere Nutzung. Aus dem früheren Fitnessbereich wurde hingegen eine Suite – mit herrlichem Blick auf die Gedächtniskirche.

BASISPRESSEMAPPE

Ten Minutes Walk

Sehenswertes, das in maximal zehn Gehminuten vom Hotel erreichbar ist

Kurfürstendamm: Der legendäre Kurfürstendamm mit seiner Vielzahl von Geschäften, Boutiquen, Restaurants und Cafés, liegt tatsächlich gleich um die Ecke vom Hotel.

Zoologischer Garten Berlin: Er ist einer der ältesten und bekanntesten Zoos in Deutschland und mit über 20.000 Tieren und rund 1.500 Arten einer der artenreichsten Zoos weltweit. Eine der Hauptattraktionen: die Großen Pandas.

Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche: Die Kirche wurde 1895 zum Gedenken an Kaiser Wilhelm I., den ersten deutschen Kaiser, errichtet und im zweiten Weltkrieg stark zerstört. Die Ruine mit ihrem Neubau nebenan gilt als Wahrzeichen von Berlin und als wichtiges Mahnmal.

Europa-Center: Das Hochhaus mit dem weithin sichtbaren Mercedes-Stern beherbergt rund 70 Geschäfte und ist eines der ältesten Shopping-Center Berlins. Von der Aussichtsplattform hat man einen beeindruckenden Blick über die Stadt.

Das KaDeWe: Das berühmteste und luxuriöseste Kaufhaus Berlins mit der beeindruckenden Architektur und Gestaltung wurde 1905 gebaut und blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Sehr beliebt auch: die Delikatessenabteilung auf der sechsten Etage.

C/O Berlin: Das C/O Berlin ist ein renommiertes Ausstellungszentrum für Fotografie und visuelle Medien und genießt sowohl national als auch international Anerkennung. Es befindet sich im Amerika Haus, einem bedeutenden Veranstaltungsort während des kalten Krieges.

BASISPRESSEMAPPE

Theater des Westens: Das 1895 in einem Prachtbau im Stil des wilhelminischen Historismus eröffnete Theater gehört zu den ältesten und traditionsreichsten Spielstätten in Berlin und ist vor allem für seine spektakulären Inszenierungen berühmter Musicals bekannt – wie "My Fair Lady", "Das Phantom der Oper", "Tanz der Vampire", „We will rock you“ oder "Mamma Mia".

Kino Zoo Palast: Bereits 1915 wurden hier Filme gezeigt, viele deutsche Filmwerke erlebten an dieser Stelle ihre Uraufführung, wie etwa Metropolis im Jahr 1927. Nach der Zerstörung im Zweiten Weltkrieg wurde das Kino komplett neu gebaut und war von 1957 bis 1999 das zentrale Wettbewerbskino der Berlinale.

Bikini Berlin: Einst wurde hier an 700 Nähmaschinen Damenmode produziert, heute kann man Mode hier vor allem kaufen: Das Bikini-Haus beherbergt ein umfangreiches Einkaufszentrum und diverse gastronomische Angebote. Zum Verweilen lädt das „Zoo-Schaufenster“ im Erdgeschoss.

Atelier Jeanne Mammen: In dem früheren Atelier der Malerin lässt sich dem Mythos Ku'damm nachspüren. Mit feinem Pinselstrich und unverwechselbaren Farben verewigte sie ihre Milieustudien aus den Cafés, Clubs und Kneipen des Kudamms. Ihr Atelier am Kurfürstendamm 29, in dem sie bis zu ihrem Tod im Jahr 1976 lebte, ist heute ein Museum.

Literaturhaus Berlin: In der Fasanenstraße 23, in einer Villa des Historismus mit Wintergarten, Restaurant und verschiedenen Sälen, fördert das Literaturhaus Berlin die Literatur in all ihren Formen. Es schafft einen Raum für Begegnungen, Diskussionen und kreative Inspiration.

BASISPRESSEMAPPE

Typisch Berlin

6 Gründe, warum der Los-Angeles-Platz typisch Berlin ist

1. **Weltgeschichte formte ihn:** Ursprünglich befand sich auf dem Gelände des heutigen Platzes normale Wohnbebauung. Im Zweiten Weltkrieg wurde diese weitestgehend beschädigt, in den 1950er-Jahren standen nur noch einige wenige Häuser auf dem Gelände. Später wurden diese abgerissen.
2. **Er durchlief so manche Veränderung:** Erst herkömmliches Wohnblock-Carré mit Innenhöfen, danach erster Parkplatz für Kudamm-Besucher – und dann sollte ein Wettbewerb zur Neugestaltung die Richtung weisen. 1981 erhielt der Platz zugleich mit der Errichtung des Steigenberger Hotels seine jetzige Gestalt.
3. **Er hat Style:** Der Entwurf von Urs Müller, Thomas Rhode (beide für die Architektur verantwortlich) und Hannelore Kossel (Freiraumgestaltung) aus dem Jahr 1978 legte die Basis. Heute gilt der Los-Angeles-Platz als Inbegriff einer postmodernen Freiraumgestaltung – einschließlich der versteckten Tiefgarage und der historisierenden Formenzitate.
4. **Er ist international:** 1982 erhielt der Platz seinen Namen nach der Berliner Partnerstadt Los Angeles. Nach der Eröffnung des Steigenberger Hotels stiegen viele internationale Größen und Politiker:innen hier am Los-Angeles-Platz ab. Mit der Hilton-Gruppe zieht nun auch eine große internationale Hotelkette an den Platz.
5. **Er ist speziell:** Ein Platz mitten in einer Großstadt mit nur einem Gebäude, das die Adresse trägt? Das gibt es nicht so oft. Besonders ist auch die Tiefgarage darunter und dass nur drei Straßen als Begrenzung zählen (im Süden die Augsburgische Straße, im Westen die Rankestraße, im Osten die Marburger Straße).
6. **Er hat Glamour:** Wer wohl schon alles vom Hotelzimmer auf diesen Platz geschaut hat? Die Gästeliste des früheren Steigenberger liest sich wie ein Who-is-who der internationalen Unterhaltungsbranche. Madonna, Tina Turner, Luciano Pavarotti, Alice Cooper, Marlon Brando ... um nur einige zu nennen. Und wer wird wohl demnächst alles für Glamour am Los-Angeles-Platz sorgen? Wir sind gespannt!

BASISPRESSEMAPPE

Mythos Ku'damm

Der Mythos Ku'damm ist zurück

Er gehört zu den berühmtesten Straßen der Welt, ist die Lebensader der City-West und hat wie die Stadt selbst schon so manche Wandlung mitgemacht: der Kurfürstendamm in Berlin, von den Berlinerinnen und Berlinern liebevoll Ku'damm genannt.

Als Dammweg wurde er Mitte des 16. Jahrhunderts angelegt und diente den Kurfürsten als Reitweg zum Jagdschloss in Grunewald. Der Name *Churfürsten Damm* tauchte Ende des 18. Jahrhunderts erstmals auf einer Karte auf. Gute hundert Jahre später sollte er schließlich die Gestalt annehmen, die er heute noch hat: 53 Meter breit wünschte sich Reichskanzler Otto von Bismarck Berlins neuen Prachtboulevard nach französischem Vorbild – mit Theatern und Cafés, mit vornehmen Geschäften und mondänen Wohnungen.

Es waren vor allem die Kaffeehäuser, die in der Folge viele Künstler und Intellektuelle anzogen: Im Romanischen Café vis-à-vis der Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche gehörten bald Autoren wie Brecht, Kisch, Kästner und Ringelnatz zum Stammpublikum. Auch Komponisten wie Hanns Eisler und Friedrich Hollaender kehrten hier gern ein, dazu Maler wie Max Liebermann und Otto Dix. Einen Einblick in die wilden Zwanziger geben die Bilder von Jeanne Mammen. In leichtem Pinselstrich und unverwechselbaren Farben verewigte sie ihre Milieustudien aus den Cafés, Clubs und Kneipen des Kudamms. Ihr Atelier am Kurfürstendamm 29, in dem sie bis zu ihrem Tod im Jahr 1976 lebte, ist heute ein Museum – und einer der wenigen Orte Berlins, wo man dem Mythos Kudamm noch nachspüren kann. Es ist nur wenige Schritte vom Hotel entfernt.

BASISPRESSEMAPPE

Nicht viel weiter weg liegt das Stage Theater des Westens, in dem Anfang 2024 das Musical „Kud’amm 56“ aufgeführt wird, das in eine weitere prägende Epoche des Prachtboulevards entführt: in die 50er-Jahre. Das Musical von Grimme-Preisträgerin Annette Hess und den Musikern Peter Plate und Ulf Leo Sommer (Songschreiberteam für Rosenstolz, Max Raabe und Sarah Connor) basiert auf den erfolgreichen Filmreihen für das ZDF, die in einer fiktiven Tanzschule am Kurfürstendamm spielen. Ku’damm 56 wird im Stage-Theater vom 12. Januar bis 11. Februar 2024 aufgeführt. Im ZDF wird übrigens für Frühjahr nächsten Jahres nach Ku’damm 56, Ku’damm 59 und Ku’damm 63 die neue Staffel – Ku’damm 77 – erwartet.

Die Achtziger- und Neunziger-Jahre bringen eine weitere große Veränderung für den Kurfürstendamm: Mit der Öffnung der Mauer verlagert sich das Nachtleben in die Bezirke im Osten. Viele der alteingesessenen Cafés und Restaurants schließen. Von den einst über 20 Kinos gibt es heute noch zwei: das Cinema Paris im Centre Français und die Astor Filmlounge. 2013 öffnete der einst für die Berlinale neu aufgebaute Zoo Palast nach einer umfassenden Sanierung wieder seine Türen. Im Jahr davor wurde das Zoofenster fertig – ein 118 Meter hohes Gebäude zwischen Gedächtniskirche, Kantstraße und Bahnhof Zoo mit einem Lokal in der Tradition des Romanischen Cafés im Erdgeschoss. Schräg gegenüber zieht seit 2014 das Bikini Berlin seine Besucher an. Von dem Aufschwung der City West, den das neue Areal brachte, profitiert auch der Kurfürstendamm, der sich immer mehr zur eleganten Shoppingmeile entwickelt.

Mit seinem mondänen sowie modernen Interieur knüpft das DoubleTree by Hilton Berlin Ku’damm stilistisch an den Kudamm der Goldenen Zwanziger an – und bietet nicht zuletzt durch seine Lage das perfekte Tor zum Mythos.

BASISPRESSEMAPPE

Zahlen – Daten – Fakten

Hotel	DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm Los-Angeles-Platz 1, 10789 Berlin www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de/
Eigentümer	Blackstone Group, www.blackstone.com
Management/Franchise	Event Hotels, www.eventhotels.com
Hoteldirektor	Hannes Dreher (49)
Kontakt Buchung	Tel: +49 30 2127 0 Email: info@doubletreeberlinkudamm.com
Kontakt Presse	<i>DoubleTree by Hilton Berlin Ku´damm</i> Simone Baizza, Director of Sales & Marketing <i>PR-Agentur : primo PR, Nuray Güler</i> Tel.: +49 (0)177 5037653 E-Mail: nqueler@primo-pr.com
Lage	Nur 100 Meter vom Kurfürstendamm, unweit von Geschichte, Kultur und Shopping! In Laufnähe: KADEWE, Kranzler-Eck, Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Kirche, Zoologischer Garten, Bikini-Haus.
Innendesign	Elegantes wie kühnes Lifestyle-Design aus Holz und Marmor sowie vielen frischen Grünpflanzen und Kunst mit Hommage an den Park vor dem Hotel – entworfen vom mehrfach weltweit ausgezeichneten Virserius Studio New York der Schwestern Therese und Regina Virserius (www.virserius-studio.com).
Mitarbeitende	80 Personen, 15 Auszubildende; viele Quereinsteiger sowie die Hälfte des Teams aus „alten Steigenberger-Zeiten“.
Nachhaltige Schritte	Von der Photovoltaikanlage auf dem Dach, über den begrünten Innenhof bis hin zur Zero-Waste-Küche und dem ersten Bio-Breakfast-Büfett Berlins – hier wird mit ersten kleinen Schritten an das große Ganze gedacht.

BASISPRESSEMAPPE

Zimmer

Das Hotel verfügt über 420 Zimmer und Suiten, die auf sechs Etagen verteilt sind. Alle Zimmer sind mit erstklassiger Ausstattung wie individuellen Temperaturreglern, Workstation, LCD-Fernseher, Minibar, Kaffee- und Teestation, nachhaltigen Bad-Artikeln, Haartrockner, Bügelbrett und Safe ausgestattet. Die Junior- und Corner Suiten verfügen zusätzlich über eine Sitzecke mit Sofa, die Diplomat-Suite über zwei Zimmer und einen separaten WC-Bereich.

Check-In: 15 Uhr / Check-Out: 12 Uhr

420 Zimmer, darunter 15 Suiten, aufgeteilt in Queen und King-Zimmer (teilweise mit Parkblick), King Superior Zimmer mit Stadtblick, King Deluxe-Zimmer, 5 King Junior-Suiten, 9 King Corner-Suiten und 1 Diplomat-Suite für mehr Platz und Komfort.

Zimmergröße zwischen 24 und 99 Quadratmetern.

Inklusive im Preis

Bei Buchung eines Hotelzimmers im Preis inkludiert:

Wifi sowie Nutzung Fitnessbereich mit zwei Saunen.

Zimmerbuchungen als Room-Only oder inklusive Bio-Breakfast möglich.

Zusatzleistungen

Auf Anfrage können auch Zusatzbetten und Babybetten in die Zimmer gestellt werden.

Tiere/Hunde

Das Hotel verfolgt eine haustierfreundliche Regelung und bietet spezielle Zimmer für Gäste mit Haustieren an (25 Euro pro Aufenthalt)

Tagungen/Feiern

800 Quadratmeter Tagungsfläche mit 11 Konferenzräumen für bis 500 Personen.

Größter Ballsaal misst rund 450 Quadratmeter, kleinster 15 Quadratmeter für Boardmeetings mit bis zu 7 Personen.

Lichtdurchflutetes Foyer mit Blick auf den Park für kreative Kaffeepausen.

Smarte, innovative und verantwortungsbewusste Audio- und Videotechnik, Streaming Studio auf Anfrage; nachhaltige Kaffeepausen mit Bio-Produkten im Rahmen des markenübergreifenden „Meet with purpose“-Programms.

BASISPRESSEMAPPE

Gastronomie

„The Restaurant“ mit 260 Sitzplätzen und einem abgetrennten A-la-carte Bereich sowie Außenterrasse, „The Bar“ als Lobby-Bar mit leckeren Cocktails, lokalen Softdrinks, Fairtrade Kaffee & mehr.

Zero-Waste-Philosophie mit nachhaltig regionaler Küche im Berliner Style, hauseigene Patisserie .

Erstes Bio-Breakfast-Büfett Berlins.

„Warm welcome“ mit dem typischen DoubleTree by Hilton Chocolate Chip Cookie, der jedem Gast beim Check-In überreicht wird

Küchenchef: Alexandre Castelain

Sous Chef: Moritz Ehrlich

Insgesamt 12 Mitarbeitende im Küchenteam

Fitness / Services

Ein Fitnessbereich mit hochwertigen Cardio- und Kraftgeräten von Life Fitness; sowie zwei Saunen für entspannende Stunden nach dem Meeting oder der Stadttour.

Der heutige Fitnessraum war früher der Hotelpool – die runde Form samt Kuppel erinnert noch an die frühere Nutzung. Aus dem früheren Fitnessbereich wurde hingegen eine Suite – mit herrlichem Blick auf die Gedächtniskirche.

Concierge-Service, Fahrrad-Verleih, Insider-Tipps für Ku'damm und Umgebung uvm.

www.doubletree-by-hilton-berlin-kudamm.de