„Großveranstaltung muss nicht nach Großküche schmecken“

Congress.Kiez.Culture. – oder wie das MOA Berlin das Event-Catering neu definiert: Robert Mujagic, Executive Chef, und Stefan Schwarz, Senior Sous Chef, über den Schritt des Hotels in die Unabhängigkeit und die Herausforderung, Berliner Kiez-Identität skalierbar auf den Teller zu bringen – auch für 2 000 Gäste

chefs!: *Das MOA Berlin hat sich nach 15 Jahren im Rahmen einer Franchise-Kultur neu aufgestellt. Welche Rolle spielt die Kulinarik in diesem Wandel?*
Schwarz: Eine zentrale. Mit der Unabhängigkeit ging es uns nicht nur um ein Re-Branding, sondern um ein inhaltliches Statement. Congress.Kiez.Culture. beschreibt den Dreiklang, der unsere Küche definiert: Wir brauchen die operative Stärke für große Veranstaltungen, sprich Congress, integrieren die kulturelle Vielfalt Moabits, sprich Kiez, und zeigen eine moderne, internationale Handschrift, sprich Culture. Wir wollten weg vom standardisierten Catering – hin zu unserem ganz eigenständigen, individuellen Food-Konzept.

chefs!: *Wie hat der Standort Moabit das Konzept beeinflusst?*
Mujagic: Enorm. Wenn man durch die Turmstraße oder die Beusselstraße läuft, sieht man, wie viele Geschmackswelten hier organisch verschmelzen: türkisch, arabisch, afrikanisch, asiatisch. Das ist der echte Geschmack von Berlin, und diese Vielfalt nutzen wir als Stärke. Berlin steht für authentisches Crossover, und Moabit ist unser bester Lieferant für Inspiration.
chefs!: *Das MOA ist ein riesiger Events-Standort. Wie verbindet man den lokalen Anspruch mit operativer Perfektion?*
Schwarz: Genau das war der Knackpunkt in der Planung. Wir haben ein System entwickelt, das handwerklich hochwertig, aber in der Masse extrem präzise läuft. Es basiert auf drei Säulen:
1. MOA Urban Stations: modulare Live-Punkte – das MOA-Streetfood-Feeling, aber für über 1 000 Gäste.
2. Congress Buffets: klare Geschmacksprofile mit Fokus auf Frische.
3. Evening Culture Dining: von Galas bis Snack an der Bar, beispielsweise für die Events unserer MOAments-Reihe.
Unser Anspruch liegt darin zu beweisen, dass Großveranstaltung nicht nach Großküche schmecken muss.
chefs!: *Wie beschreiben Sie im Detail die Geschmackswelt des MOA?*
Mujagic: Wir definieren uns über eine moderne, klare Linie. Wir arbeiten viel mit Kräutern, leichten Säuren und Texturen. Die Basis ist klassisch, die Veredelung erfolgt mit einem internationalen Twist. Ein Beispiel aus unserem Restaurant-Menü, das unsere Denkweise gut verdeutlicht, ist der „König Berger von Klops“. Das ist ein Königsberger Klops, aber wir servieren ihn mit Miso-Lauch und Kapern-Espuma. Oder der Zander, den wir mit Mockturtle-Sauce kombinieren. Das ist familiär, aber technisch neu interpretiert und überraschend.
chefs!: *Welche Rolle spielt das Thema Nachhaltigkeit in Ihren Abläufen?*
Schwarz: Eine strukturelle. Wir sind als Hotel GSTC-zertifiziert; das heißt, wir müssen unsere Prozesse stets hinterfragen. Wir setzen auf regionale Lieferketten und eine Mise en place-Struktur, um Food Waste zu minimieren. Wenn man Gruppenverpflegung effizient gestalten will, ist die intelligente Produktion der größte Hebel für Nachhaltigkeit. Das ist nicht nur ökologisch notwendig, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll.
chefs!: *Was ist für Sie persönlich das Wichtigste an dem neuen Konzept?*
Schwarz: Dass unsere Identität spürbar wird. Wir sind kein anonymer Kongress-Standort. Wir sind Moabit. Wir sind Berlin. Wir sind international. Das spiegelt sich in der Küche wider. Für das Team ist es ein Riesenunterschied, ob man Standards abarbeitet oder ein Konzept umsetzt, an dem man selbst mitgefeilt hat.

FOTOS: MOA BERLIN

„Congress.Kiez.Culture. ist für uns mehr als ein Claim – dieser Dreiklang bestimmt unsere tägliche Arbeitsweise im MOA.“
Stefan Schwarz, Sous Chef

Stefan Schwarz *war zuletzt Sous Chef im Kongresshotel Potsdam am Templiner See und in der Gastronomie Bäkemühle. Seine Leidenschaft gilt neben dem Kochen und Management der Ausbildung. So ist er im Prüfungsausschuss der IHK Potsdam.*

„Unser Standort Moabit ist einer der spannendsten kulinarischen Kieze Berlins, und genau das bilden wir auch kulinarisch ab.“
Robert Mujagic, Executive Chef

Robert Mujagic *kommt aus Stuttgart und hat familiäre Wurzeln in Kroatien. Sein beruflicher Weg führte ihn u.a. nach Asien (Hilton Colombo und Hilton Phuket) sowie Moskau. In Berlin war er zuvor im Maritim ProArte und im Waldorf Astoria tätig.*

chefs!: *Welche Botschaft haben Sie für Kolleginnen & Kollegen in der Branche?*
Mujagic: Dass Event-Gastronomie ist nicht nur Sattmacher ist und mehr als nur intelligente Logistik sein kann. Sie kann urbane Geschichten wie Congress, Kiez & Culture erzählen und ein Haus prägen. Wenn man seine Identität ernst nimmt und die Prozesse im Griff hat, entsteht eine Kulinarik, die wirklich Relevanz hat, sogar im großen Maßstab. !