

silent green

MARS



KÜCHE & BAR

SILENT GREEN

Das silent green ist ein Veranstaltungsort und unabhängiges Projekt, das in den Räumlichkeiten des ehemaligen Krematoriums Wedding eine einzigartige Heimat gefunden hat. Im Mittelpunkt steht dabei ein interdisziplinäres und experimentelles Arbeiten, das an den Schnittstellen von Musik, Film und Bildender Kunst angesiedelt ist.

Die besondere, vom Trubel des städtischen Lebens entrückte Stimmung des denkmalgeschützten Kulturquartiers hat mit seiner Geschichte zu tun. 1910 als erstes Krematorium der Stadt erbaut, zeugt das Gebäude vom kulturhistorischen Wandel, der mit der Einführung der Feuerbestattung als alternativer Beisetzungsform in Deutschland einherging. In dem bewusst säkular gestalteten Bau sollten steinerne Greifen, eine in den Boden eingelassene Schlange und schmiedeeiserne Flammenschalen der neuen Bestattungsform symbolische Gestalt verleihen.

Heute ist der Kulturcampus im Berliner Norden die Heimat von mehr als 100 Akteur*innen aus dem Kulturbereich – neben den silent green Kulturproduktionen und ihrer Tochter MARS sind hier unter anderen das Label !K7, das Musicboard Berlin, das Arsenal – Institut für Film und Videokunst sowie die transmediale und Pictoplasma zu Hause.

Das silent green ist ein ideelles Projekt und Herzensangelegenheit der beiden Eigentümer*innen Bettina Ellerkamp und Jörg Heitmann. Sämtliche Einnahmen fließen in den Erhalt des Ortes und in künstlerische Projekte zurück. Im Wedding soll eine nachhaltige kreative Infrastruktur entstehen. So ist das Kulturquartier auch als Reaktion auf die zunehmende Verdrängung und auf das Verschwinden von künstlerischen Freiräumen in Berlin zu verstehen, wie etwa den Abriss des Veranstaltungsortes Stattbad Wedding.





MARS | KÜCHE & BAR

Das MARS | Küche & Bar ist die hauseigene Gastronomie und das gastronomische Herzstück des silent green. Etwas verborgen im Seitenflügel des Altbaus bieten die hell und freundlich gestalteten Innenräume im Zusammenspiel mit dem Garten einen Ort der Ruhe und Entspannung.

Der wöchentlich wechselnde Mittagstisch und die Samstage und Sonntage mit dem Brunch haben sich über die Jahre zu den festen Säulen der MARS-Küche entwickelt und locken Mieter*innen und Freund*innen des Hauses, die Nachbarschaft und andere Begeisterte regelmäßig in den Wedding. In den Abendstunden und zu den Veranstaltungen im silent green lädt die MARS-Bar zu Drinks und abgestimmter Abendkarte ein. Besondere Highlights sind die Special Sundays mit wechselnden Food-Konzepten.



ÜBER UNS

Jan Körner und sein Team um Stellvertretung Laura Leiß, Küchenchefin Rahma Abdalla und Serviceleitung Nicolas Bach legen besonderen Wert auf grün und ganzheitlich sowie auf handwerklich und heimisch. Dabei nutzen sie vorrangig Bio-Produkte und können seit Februar 2024 eine Bio-Zertifizierung vorweisen. Auch die eigene Konditorei, geleitet von Sophie Aschenborn, greift bereits auf 100% Bio-Produkte bei der Herstellung unserer Kuchen zurück.

Neben dem Restaurant gibt es auch das Little MARS, das im ehemaligen Pförtnerhäuschen am Eingangstor zum Gelände an der Gerichtstraße Spaziergänger*innen und Vorbeieilende einlädt, sich Kaffee, frische Säfte, Eis (im Sommer), hausgemachte Sandwiches oder Kuchen für unterwegs mitzunehmen.

Das Restaurant ist über den Innenhof des silent green barrierefrei zugänglich.



NACHHALTIGKEIT

Gastronomie mit fairen Löhnen, nachhaltigen und fair gehandelten Lebensmitteln mit einem durchdachten Sustainability-Konzept: Das ist unser Anspruch und unser Ziel, als Beitrag zu einer verantwortungsvolleren Welt.

Dabei ist der Weg das Ziel, ob mit einem Code of Conduct, dem sich alle Mitarbeitenden verpflichten, oder einem durchdachten Onboarding-Konzept für neue Mitarbeitende. Wir bilden aus und bieten unseren Auszubildenden außerbetriebliche Praktika und Fortbildungen an. Wir übernehmen unsere Auszubildenden bei Interesse und geben ihnen die Möglichkeit, sich im Rahmen unseres Weiterbildungskonzeptes weiter zu qualifizieren.



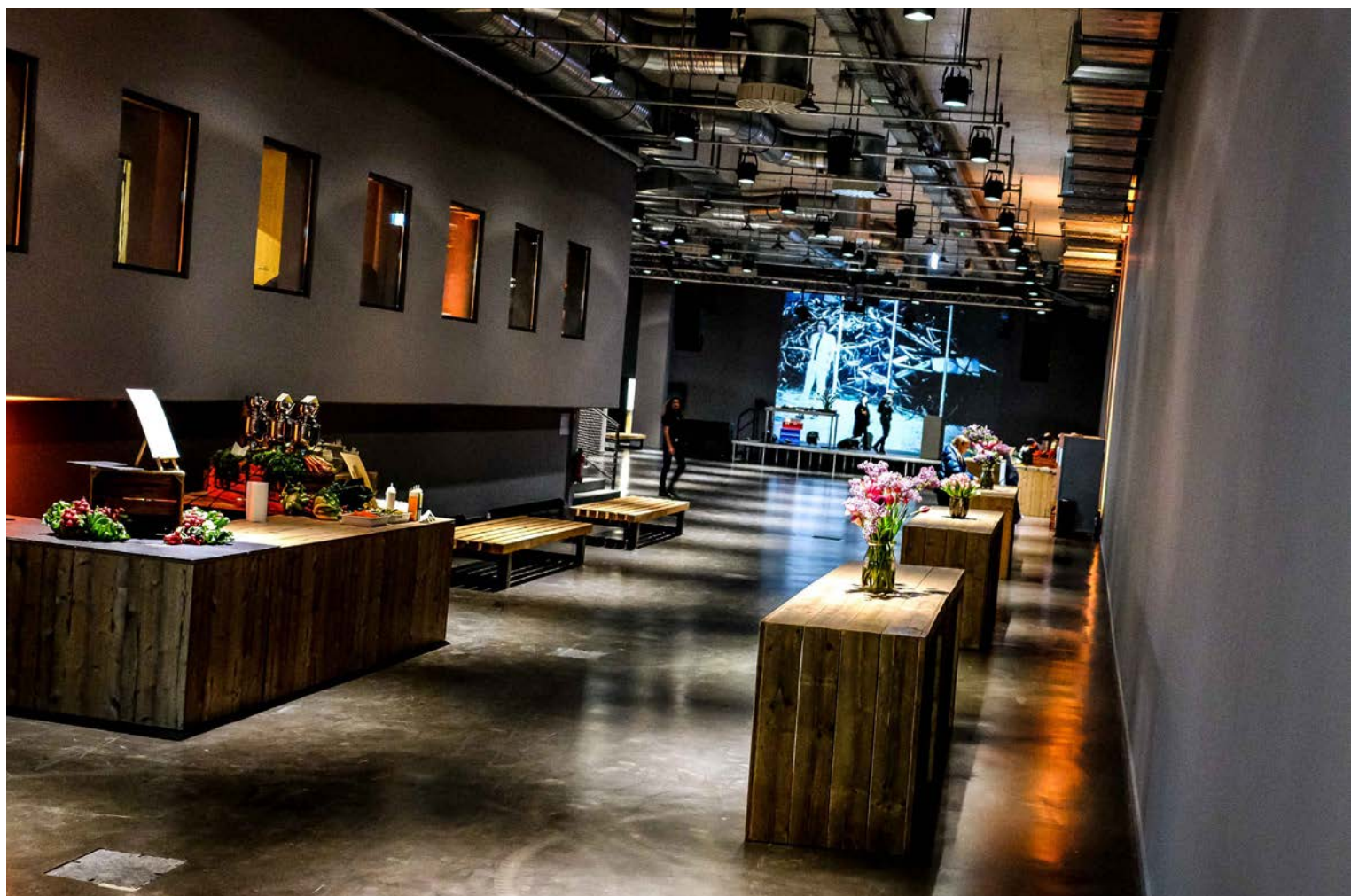
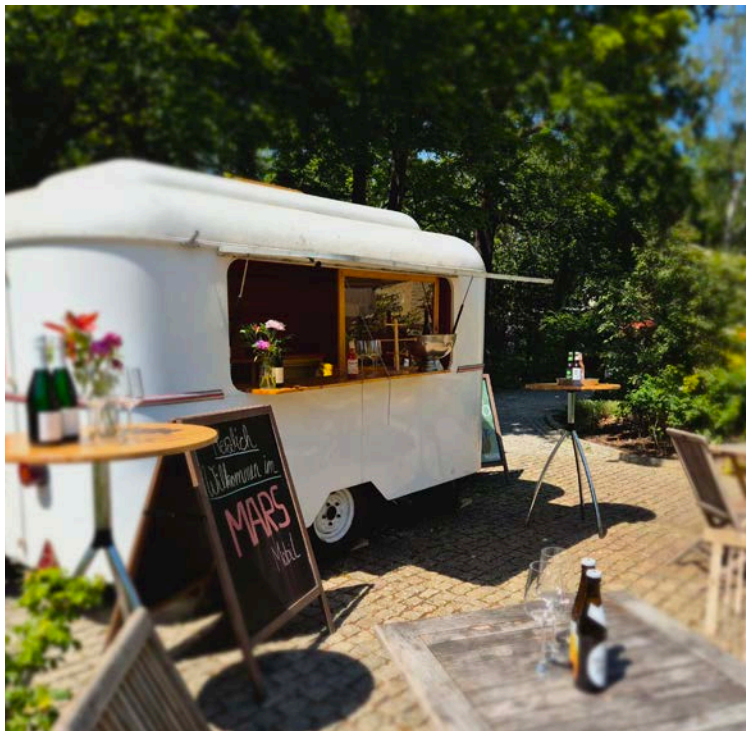
VERANSTALTUNGEN IM SILENT GREEN

Die angenehme Atmosphäre, die das silent green und das MARS | Küche & Bar auszeichnet, steht auch für Tagungen, Konferenzen und (Privat-)Feiern aller Art zur Verfügung. Das MARS-Team stellt hierfür – in Rücksprache mit euch – ein individuelles Rahmenprogramm an Speisen und Getränken zusammen, passend zum jeweiligen Anlass.



FIRMENEVENT (B2B)

Wir erstellen euch gern ein individuelles Cateringangebot mit klassischem Büffet, praktischer Tagungsverpflegung, kommunikativem Flying Food oder hochwertigem Menü. Dank unserer Full-Service-Dienstleitung müsst ihr euch auch um Positionen wie Servicepersonal und Mobiliar keine Gedanken machen und könnt euch ganz der Planung eures Events widmen.



TAGUNG & KONGRESS

Individuelle Veranstaltungen erhalten bei uns auch einen individuellen Service. Das MARS-Team steht euch bei der Planung und Durchführung eurer Tagungen und Workshops zur Seite und setzt kleine kulinarische Highlights, um die Pausen zu versüßen und frische Energie für lange, produktive Tage zu liefern.



(PRIVAT-)FEIERN IM MARS

Das MARS | Küche & Bar bietet neben dem täglichen Restaurantbetrieb auf Wunsch auch ein individuell passendes Rahmenprogramm an Speisen und Getränken für eure Feier im MARS an.

Ob in den hellen Innenräumen, bei Sonnenschein im MARS-Garten oder in Verbindung mit der angrenzenden Kuppelhalle; die Möglichkeiten für eine besondere Veranstaltung sind vielfältig. Die kulinarischen Optionen reichen vom geselligen „Sharing is Caring“ im Family Style oder reichhaltigem BBQ über klassisches Büffet bis hin zum hochwertigen Menü.



LITTLE MARS

Im ehemaligen Pförtnerhäuschen am Eingangstor zum silent green lädt das Little MARS Spaziergänger*innen und Vorbeieilende ein, sich Kaffee, frische Säfte, Eis (im Sommer), hausgemachte Sandwiches oder Kuchen für unterwegs mitzunehmen. Ökologische Produkte in nachhaltiger Verpackung, handwerklich und heimisch. Mit einigen Sitzgelegenheiten entlang der großen Wiesen des silent green und einem herrlichen Blick auf das historische Gebäude, bietet der Ableger des MARS | Küche & Bar auch Verweilenden eine wunderbare kleine Auszeit im Grünen. Zudem sorgt er für die perfekte gastronomische Bespielung der Wiesenfläche und ist Außenbar bei Veranstaltungen.





