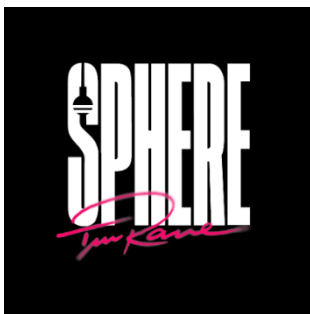


Berlin Cuisine 2.0 at Its Finest: Sphere Tim Raue Opens on June 3 – Tickets Now Available Online!



Berlin has gained a new culinary landmark — and it's one that sits at dizzying heights! On June 3, 2025, Sphere Tim Raue will open its doors 207 meters above the ground in the iconic Berlin TV Tower, offering a contemporary take on Berlin-Brandenburg cuisine created by the city's most renowned Michelin-starred chef, Tim Raue. Starting today (May 19, 2025), tickets for breakfast, lunch, or dinner at the restaurant can be booked online at www.tv-turm.de. The revolving restaurant Sphere Tim Raue is open daily from 9:00 AM to 11:00

PM.

“The TV Tower is the symbol of Berlin — for me, as a Berliner, it’s a heartfelt mission to shape this place through food and bring East and West together on one plate,” says Raue. His concept: a modern Berlin-Brandenburg cuisine shaped by his signature flavor triad of sweetness, acidity, and spice.



The culinary offering is as diverse as the city itself, making Germany’s highest restaurant a place for everyone — whether tourist or local, family, couple, or business traveler. The day begins with breakfast high above the city rooftops. Highlights include the Sphere Breakfast (€25) with Brandenburg cheese, house-cured salmon, and a berry smoothie, or the Vegan Breakfast (€25) with avocado toast, tomato compote, and chickpea spread. Lighter options include a granola bowl with fresh berries, nuts, chia seeds, and yogurt (€11.50), or a popular Crodot — a donut made from croissant dough — in sweet or savory varieties.



From midday on, the menu becomes deeply personal: Tim Raue presents dishes that reflect his culinary journey. These include the KaDeWe-style shrimp cocktail (€16), a formative experience in his life, and Soljanka with Schrippe (€11.50), an homage to the TV Tower's GDR roots. Signature classics include his veal Königsberger Klopse (€28), once served to Barack Obama and Angela Merkel, and Grandma Gerda's pork knuckle (€28). For a special treat, guests can enjoy beef medallions in truffle cream sauce (€36), pike-perch with braised cucumbers (€29), or plant-based options such as the planted steak (€36).



Menus receive particular attention: choose from the “Hot & Cold” menu with currywurst and dessert (€29), a vegan three-course menu, or the classic Berlin schnitzel menu (each €44). A standout experience is the “My Homeland – Tim Raue’s Berlin & Brandenburg” four-course menu including aperitif, drink pairing, and coffee (€125).

Ingredients and many beverages are sourced primarily from regional producers, including Landhof Rahlf in Ahrensfelde, the Patrizier coffee roastery in Strausberg, Berlin's traditional Mampe distillery, and local brewery BRLO. All wines and sparkling wines are sourced exclusively from Germany, featuring vineyards such as Dreissigacker, Markus Schneider, Neiss, Franz Keller, and Sekthaus Raumland. In collaboration with sommelier André Macionga, exclusive cuvées have been created especially for Sphere Tim Raue.

“Tim’s currywurst is already a true classic at our bar — it doesn’t get more Berlin than that. But I’m especially excited about his legendary Königsberger Klopse,” says Anja Nitsch, managing director of the Berlin TV Tower. “This dish reminds me of countless family moments and embodies everything Berlin stands for: warmth, tradition, and a deep sense of connection.”

Hintergrund Fernsehturm:

Der Berliner Fernsehturm ist mit seinen 368 Metern das höchste Gebäude Deutschlands und das zweithöchste öffentlich zugängliche Europas. Mit über 1,2 Millionen Besucherinnen und Besuchern jährlich zählt der Fernsehturm auf dem Alexanderplatz zu den beliebtesten Attraktionen Berlins. Eine einzigartige Besonderheit ist das rotierende Restaurant „Sphere Tim Raue“, das sich in 207 Metern Höhe ein- bzw. zweimal pro Stunde um volle 360 Grad dreht. Die darunter gelegene „Sphere Bar“ kann ebenfalls über zwei Hochgeschwindigkeitsaufzüge (6 Meter pro Sekunde) erreicht werden. Der Fernsehturm ist an 363 Tagen im Jahr jeweils von 09:00 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Die kostenlos erhältliche Magnicity-App hilft dank Augmented Reality dabei, sich beim Blick auf Berlin besser zu orientieren und über Infopoints und 3D-Filter mehr über die wichtigsten Gebäude, Orte und Sehenswürdigkeiten der Stadt zu erfahren.

Hintergrund Magnicity:

Magnicity ist der Weltmarktführer für urbane Freizeitaktivitäten in luftiger Höhe und eines der wenigen Unternehmen weltweit, das sich auf die Verwaltung von Aussichtsobservatorien spezialisiert hat. Das Unternehmen betreibt die Aussichtsplattform Paris Montparnasse (Tour Montparnasse) in Paris, Frankreich, den Berliner Fernsehturm in Berlin, Deutschland, das 360 Chicago Observation Deck im ehemaligen John Hancock Center in Chicago, Illinois, den Euromast und den Zalmhaven Tower mit dem neuen Restaurant Celest in Rotterdam. Noch in 2025 wird zusätzlich der Varso Tower in Warschau eröffnet. Seit 2023 entwickelt Magnicity die Attraktion "Spiral Tower", die Teil der CSR-Strategie von Magnicity für einen verantwortungsbewussten Städtetourismus ist, der die Umwelt und die lokalen Gemeinschaften respektiert. Magnicity entspricht mehr als einem spektakulären Blick auf die Stadt. Magnicity ist eine Erlebnisreise, bei der einheimische und internationale Besucher die Stadt in all ihren Dimensionen (ihre Geschichte, Kultur, Lebensweise usw.) kennenlernen. Die Attraktionen von Magnicity kombinieren Bildungsangebote mit neuen Technologien und spannenden Fahrgeschäften sowie einzigartige Ausstellungen und Veranstaltungen, um wirklich unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Im Jahr 2024 hat Magnicity, das 350 Mitarbeiter beschäftigt, 3 Millionen Besucher empfangen.

Hintergrund Tim Raue:

Der 1974 in Berlin geborene Unternehmer und Spitzenkoch Tim Raue begann mit 17 Jahren seine Ausbildung zum Koch und sammelte nach erfolgreichem Abschluss anschließend Erfahrungen in verschiedenen Berliner Restaurants. Mit nur 23 Jahren übernahm er zum ersten Mal die Position des Küchenchefs. 2003 dann die erste internationale Aufgabe: Als Executive Chef und Global Culinary Advisor im Swissôtel Berlin zeichnete er für die Küche des Restaurants 44 verantwortlich und unterstützte die kulinarischen Teams der Hotelgruppe weltweit mit seiner Expertise. 2008 übernahm Raue dann die Position des Kulinarischer Direktors und Corporate Executive Chefs bei der Adlon Holding GmbH. Nur fünf Monate nach der Eröffnung des Restaurants MÂ Tim Raue erkochte er dort einen Michelin Stern. Im September 2010 eröffnete er gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Wild sein erstes eigenes Restaurant: Das Restaurant Tim Raue. 2011 wurde dieses mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. 2012 erschien das Restaurant erstmals auf der „The World’s 50 Best Restaurants“ Liste. Inzwischen belegt es dort Platz 30 und ist damit das beste und gleichzeitig eines von nur zwei deutschen Restaurants in den Top 50. Als Patron ist er zudem für die Brasserie Colette Tim Raue in München, Konstanz und Berlin sowie für die Hanami by Tim Raue Restaurants und das FUGU mit Tim Raue Restaurant auf Schiffen der TUI Mein Schiff Flotte verantwortlich. Raue ist außerdem Markenbotschafter der METRO. Neben der Publikation von insgesamt vier Büchern – darunter die Autobiografie „Ich weiß, was Hunger ist“ und das Kochbuch „My Way“ – ist Tim Raue auch auf dem Bildschirm erfolgreich. So ist er der bisher einzige deutsche Küchenchef, dem eine eigene Folge der NETFLIX-Erfolgsserie „Chef’s Table“ gewidmet wurde. Darüber hinaus bespielt er das beliebte TV-Format „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer regelmäßig als Gast und Herausforderer und ist in der Jury des SAT1 Erfolgsformats „The Taste“. Auf der Suche nach neuen Aromen, authentischen Geschmacksnoten und emotionalen kulinarischen Momenten ist Raue seit 2021 unter dem Titel „Herr Raue reist!“ mit MagentaTV weltweit unterwegs.

Pressekontakt: CandyStorm PR GmbH
Ernst-Thälmann-Str. 77
14532 Kleinmachnow
Tel.: 030 120898800
info@candystormpr.de