

PARTNER FÜR

BERLIN



präsentiert

DAS ABENDMAGAZIN DER BERLINER MEISTERKÖCHE 2024



Mit den
Bildern des
Abends!
ab Seite 17

BERLINER
Meisterköche



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

top magazin
DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
BERLIN

SHINE & DINE

BEI DEN BERLINER MEISTERKÖCHEN 2024



MAX STROHE
TULUS LOTREK
Berliner Meisterkoch 2024



KARL-LOUIS KÖMMLER
LOUMI
Aufsteiger des Jahres 2024



DR. SAHAR & DR. FOROUGH SODOUDI
DR & DR
Berliner Gastgeberinnen 2024



VERÖNIKA BERLIN
Berliner Szeneprestaurant 2024



DOMÄNE DAHLEM
Berliner Kiezmeister 2024



WAX ON
Berliner Barkultur 2024



NADINE & TOM MICHELBERGER
Gastronomische Innovatoren 2024

Mehr Infos unter:
berliner-meisterkoeche.de
[berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche) 

PARTNER FÜR

BERLIN



BERLINER
Meisterköche

Grußwort

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin



Foto: Dominik Butzmann

Liebe Leserinnen und Leser des neuen Abendmagazins der Berliner Meisterköche,

Partner für Berlin verleiht jährlich die Auszeichnung der Berliner Meisterköche, um jene Persönlichkeiten zu ehren, die Berlins Gastronomieszene prägen und bereichern. Gerade in einer Zeit, in der die Branche vor großen Herausforderungen steht – sei es durch Personalmangel oder steigende Kosten – setzen diese Meisterköche wertvolle Akzente in unserem Stadtbild. Berlin ist heute eine lebendige kulinarische Metropole, und die prämierten Meisterköche tragen entscheidend dazu bei, diese Vielfalt und Qualität zu formen und zu erhalten.

Seit 1997 wurden mehr als 160 Preisträgerinnen und Preisträger ausgezeichnet – darunter Namen wie Herbert Beltle, Kolja Kleeberg, Thomas Kammeier, Tim Raue, und Ilona Scholl. Viele von ihnen sind bis heute in Berlin aktiv und prägen die Stadt mit ihrem Know-how, ihrer Leidenschaft und ihrer Kreativität.

Eine unabhängige Jury wählt die Nominierten und Preisträger aus einer Vielzahl von Vorschlägen aus, und ich möchte ihr an dieser Stelle für diese anspruchsvolle Aufgabe danken, denn jeder von ihnen spiegelt die reiche Vielfalt und das besondere Können der Berliner Gastronomieszene wider.

Heute Abend präsentiert Berlin Partner zum 28. Mal dieses großartige Format, in dem die Crème de la Crème aus Küche, Kiez und Szene geehrt und zu Aushängeschildern der Hauptstadt werden. Die Preisträgerinnen und Preisträger stehen in dieser dynamischen, sich ständig wandelnden Food- und Gastroszene für Innovation, Tradition, Nachhaltigkeit und Genuss auf höchstem Niveau. Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und setzen Trends. Für die heutige Verleihung sind nun die Würfel gefallen und die Gewinnerinnen und Gewinner aus den einzelnen Kategorien stehen fest. Lassen Sie uns heute diese besonderen Virtuosen des kulinarischen Berlins feiern und gemeinsam einen genussvollen Abend genießen.

Gemeinsam mit dem RAZ Verlag, der seit vielen Jahren Berlin-Partner ist, präsentieren wir Ihnen ein druckfrisches Magazin mit spannenden Informationen rund um die Berliner Meisterköche, die Berliner Food Branche und Eindrücken der diesjährigen Verleihung. Eine besondere Erinnerung an einen gelungenen Abend – „shine&dine“!

Herzlichst Ihr

Dr. Stefan Franzke

Impressum

Das Abendmagazin zur Verleihung der Berliner Meisterköche 2024 erscheint am 21.11.2024 und wird ab ca. 22 Uhr an die Gäste verteilt.

RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin,

Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Tel. 030 / 4377782-0, Fax 030 / 4377782-22,

E-Mail: info@raz-verlag.de, www.raz-verlag.de

Projekt- und Redaktionsleitung: Martina Reckermann,

E-Mail: martina.reckermann@raz-verlag.de

Redaktion: Tina Feix, Brigitte Menge, Martina Reckermann, Thea Schreiber

Layout: Dietmar Stielau

Anzeigen: Ursula Lindner, Martina Reckermann, u. a.

Foto Titel: glow communion GmbH

Abendteil:

Fotos des Abendteils:

Layout und Bildbearbeitung des Abendteils: Astrid Greif, Dietmar Stielau

Druck: X-Press Grafik & Druck GmbH

Namentlich gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manuskripte etc.) wird keine Haftung übernommen. Nachdruck von Berichten und Fotos, auch auszugsweise, nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags. Die Nutzungsrechte der vom Verlag oder seinen Beauftragten konzipierten Grafik / Texte / Fotos / Anzeigen liegen vollständig beim Verlag.

© vollständig beim Verlag. Alle Rechte vorbehalten.

Wir danken allen Partnern ganz herzlich für ihre freundliche Unterstützung. Besonderer Dank gilt Berlin Partner, insbesondere Myriam Sztayn und Linthja Liebscher.

Berliner Meisterkoch 2024

**Die Spannung ist fühlbar. Wer wird Berliner Meisterkoch 2024?
Allein schon die Nominierung in der Königsdisziplin beweist, dass diese Meister am Herd
für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin stehen, seine Werte prägen
und so weiterentwickeln, dass die Geschmacksknospen jubeln.**

Alan Micks & Andreas Rieger, Michelberger Restaurant

So frisch, szenig und unkonventionell, wie das Hotel Michelberger in der Warschauer Straße ist das gleichnamige Restaurant, das mit einer anspruchsvollen Küche, lässiger Atmosphäre sowie einer großen Auswahl an veganen und vegetarischen Speisen punktet. Das internationale Team um Alan Micks und Andreas Rieger arbeitet eng mit Landwirten, Jägern und Erzeugern aus der Region zusammen. Serviert werden kleine und große Gerichte aus dem saisonalen à la carte Menü. Monatlich umsorgt das Michelberger um die 10.000 glückliche Gäste mit Essen und Trinken.
www.michelbergerhotel.com/de/essen-und-trinken



Foto: Saskia Uppenkamp



Foto: tulus lotrek

Max Strohe, tulus lotrek

Das tulus lotrek hat eine Stilistik etabliert, die eng mit Berliner Eigenschaften verbunden ist: individualistisch, freiheitsliebend und kulturell hybrid. Damit hat sich Inhaber und Chefkoch Max Strohe im neunten Jahr des Kreuzberger Restaurants eine solitäre Stellung im Konzert der Berliner Avantgarde erkocht. 2016 „Aufsteiger des Jahres“, folgte 2017 der erste Michelin-Stern. „Ich habe Bock darauf, beim Essen nicht alles analysieren zu müssen. Mich überspülen zu lassen vom Geschmack.“ Fine Dining ist hier Fun Dining.
www.tuluslotrek.de

Nicholas Hahn, Cookies Cream

Versteckt in einem Hinterhof in der Behrenstraße verströmt der Eingang zum Cookies Cream eine Speakeasy-Atmosphäre, die zu einem Esserlebnis führt, bei dem stets frisches Gemüse die Hauptrolle spielt. Dafür gab's 2018 einen Michelin-Stern, der bis heute strahlt. Mit Nicholas Hahn als Küchenchef ist das Engagement des Restaurants für Nachhaltigkeit noch stärker geworden. Durch seinen dynamischen Geist sorgt Nicholas Hahn dafür, dass das Cookies Cream an der Spitze der pulsierenden kulinarischen Szene Berlins bleibt.
www.cookiescream.com



Foto: peppev.productions



Foto: Daniel Nartschick

Nikodemus Berger, Bonvivant Cocktail Bistro

Wie ein Lagerfeuer schmeckt? So wie das Gericht „Sellerie von der Domäne Dahlem“, kreiert von Küchenchef Nikodemus Berger: gegrillter und abgeflämmerter Sellerie mit Weizengras, Belper Knolle, Wildkräutern und einer Beurre Blanc, aromatisiert mit Holzkohle. Seit drei Jahren prägt er das gastronomische Konzept im sternegekrönten Bonvivant (2023) am Winterfeldtplatz: eine Vielfalt der Farben und Aromen, präzise zubereitet, fantasievoll präsentiert. Als Eat-Easy Cuisine zum Teilen. Nachhaltigkeit ist tief in das gastronomische Konzept integriert.
www.bonvivant.berlin

Sarah Hallmann & Rosa Beutelspacher, hallmann & klee

Neukölln? Manchmal fragen Gäste nach, ob das mit einem Michelin-Stern (2024) geadelte hallmann & klee tatsächlich in Neukölln liegt. Ja. Direkt in der Fußgängerzone am Böhmisches Platz in Rixdorf. 2016 eröffnet, sorgte das, was auf die Teller kam, für zufriedene Gäste und mediale Aufmerksamkeit. „Bewusst normal, ohne Chichi mit tiefer Liebe zum Produkt“, beschreibt Sarah Hallmann ihre „ehrlich-gute Küche“ mit viel Herz am Herd und am Essen. Im vergangenen Jahr wurde Sarah Hallmann „Gastronomin des Jahres“ und „Aufsteigerin des Jahres“.
www.hallmann-klee.de



Foto: Franz Gruenewald

Die Aufsteiger des Jahres 2024

Wer durch die Preisträger-Galerie der „Aufsteiger des Jahres“ in den vergangenen Jahren blättert, liest viele bekannte Namen der Berliner Spitzengastronomie. Es ist eine Kategorie des Erfolgs, der Überraschungen und der Hoffnung. Auch für diese fünf Nominierten.

Francesco Contiero, Irma la Douce

Seit nunmehr fünf Jahren feiert Jonathan Kartenberg im Irma la Douce in der Potsdamer Straße eine viel gelobte moderne französische Genusswelt. In der Küche steht Francesco Contiero und brilliert mit ungewöhnlichen Ideen. Der gebürtige Italiener versteht es, auf höchstem Niveau zu kochen, aber vor allem eingetretene Pfade zu verlassen. So lockert er mit Einflüssen aus seiner italienischen Heimat die französische Haute Cuisine auf. Muscheln zeigen sich als Coquillage mit Wermut entspannt an der Seite von Gnocchi mit Austeremulsion und Guanciale als mutiges Gericht, das Hausmannskost auf ein neues Niveau bringt.
www.irmaladouce.de



Fotos: wibesagentur
Francesco Contiero



Foto: Limor Schwartz
Foto: Malin Bredow
Karl-Louis Kömmler

Karl-Louis Kömmler, Loumi

Im Loumi in der Kreuzberger Ritterstraße erlebt der Gast eine Symbiose aus erstklassigen Produkten, kreativer Küche und einzigartigem Genuss. Die Küche von Karl-Louis Kömmler basiert auf französischen Grundlagen (er sammelte Berufserfahrung im Pariser Sterne-Restaurant AT), verwendet japanische Techniken und lässt sich von nordischen Einflüssen inspirieren. Asiatische Fermentationstechniken und ein besonderer Fokus auf Saucen gehören zum kulinarischen Konzept des jungen Küchenchefs. Wer live erleben möchte, wie die Gerichte zubereitet werden, nimmt am Kitchen Counter Platz.

www.loumi-dining.com



Fotos: Sascha Wäitz
Foto: Selina Schrader
Phillip Steixner und Samuel Haas



Foto: Ronny Marx
Foto: Miquel
Ronny Marx

Phillip Steixner & Samuel Haas, Dae Mon

Das Fine Dining Restaurant Dae Mon am Monbijouplatz, das seit Jahren in der Berliner Gourmet-Gastronomie etabliert ist, erlebt einen unerwarteten Aufschwung mit gleich zwei ambitionierten Jungköchen als Chefs de Cuisine: Die beiden Jugendfreunde aus Tirol Samuel Haas und Phillip Steixner haben sich nach langer Zeit wieder ver-

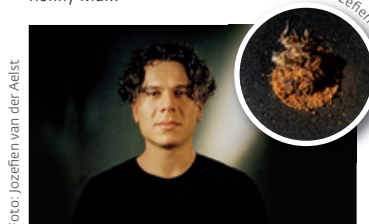


Foto: Jozefien van der Aelst
Foto: Jozefien van der Aelst
Timur Yilmaz

eint - in Berlin! Die kulinarische Doppelspitze führt das Dae Mon als „open minded cuisine“ und bildet damit einen Gegenpol zur konventionellen mono-nationalen Küche. Das Menü verbindet zahlreiche kulinarische Einflüsse, die auf überraschende Weise miteinander verschmelzen und ein neues Geschmackserlebnis erzeugen.

www.dae-mon.com

Ronny Marx, der Weinlobbyist

2020 eröffnete Serhat Aktas – inzwischen ausgezeichnet als Top50 Sommelier Deutschlands – seine Weinbar mit guten Tropfen aus deutschen und österreichischen Lagen. Da sich der Weinlobbyist in der Schöneberger Kolonnenstraße schnell als genussvoller, gastfreundlicher, lebhafter und charmanter Ort herumsprach, wuchs der Appetit der Gäste. Den stillt Küchenchef Ronny Marx mit Klassikern wie Flammkuchen, Käse oder Schinken (hoch lebe das feine Produkt!) oder einem feinen 3- und 5-Gänge-Menü. Wofür der Gast sich auch entscheidet: Wein und Essen harmonieren in einer perfekten Beziehung.

www.derweinlobbyist.de

Timur Yilmaz, Oukan

Das Oukan, das versteckt in einem Hinterhof in der Ackerstraße liegt, offeriert eine rein pflanzenbasierte Küche. Mit Timur Yilmaz trägt in der Küche kein Unbekannter die Verantwortung. Der gebürtige Belgier hat schon in namenhaften Spitzen-Restaurants gearbeitet. Im Oukan kann sich Yilmaz nun voll auf die Weiterentwicklung der veganen Menüs konzentrieren: „Der Verzicht auf tierische Produkte zwingt mich dazu, so kreativ wie niemals zuvor zu arbeiten, ständig weiterzudenken und neue Lösungen zu finden. Ich glaube zudem fest an die „Bauch-Hirne Achse“ – also daran, dass man ist, was man isst...“

www.oukan.de

Berliner Gastgeber 2024

Gute Gastgeber*innen sind nicht nur versierte Experten*innen rund um Essen und Trinken – was schon allein eine großartige Leistung ist – sie sind auch Psychologen*innen, Lebenskünstler*innen und Entertainer*innen. Sie sind auf alle Fälle Herz und Seele eines Restaurants – im Rampenlicht und hinter den Kulissen.



Foto: 2022 FabAgencyGmbH

Mical Rosenblat (Gastgeberin), Loumi

Geboren in New York, zur Schule gegangen in Hamburg, Ausbildungsstationen in London und Glasgow, erste gastronomische Erfahrungen in Hannover und Berlin, wo sie geblieben ist und 2017 ihr LOUMI Catering und Private Dining eröffnete. Seit 2023 ist sie Inhaberin des Loumi Restaurant Berlin in Kreuzberg. Hier hat sich Mical Rosenblat, gemeinsam mit Karl-Louis Kömmler, den Traum von Fine Dining erfüllt. Ihre Küche basiert auf französischen Grundlagen und ist von nordischen Einflüssen inspiriert. Asiatische Fermentationstechniken und ein besonderer Fokus auf Saucen ergänzen das kulinarische Konzept. www.loumi-dining.com

Forough & Sahar Sodoudi (Gastgeberinnen & Köchinnen), Dr & Dr

„Mit Dr & Dr haben wir ein einzigartiges Konzept geschaffen, das die vielfältigen Nuancen der persischen Esskultur in den Mittelpunkt rückt – und dabei Genuss, Kunst und Kultur miteinander verwebt, (...)“, so erklären Forough & Sahar Sodoudi ihr Konzept. Die beiden Schwestern führen das Dr & Dr., kein Restaurant, sondern ein Foodlab. Der Name zeigt den wissenschaftlichen Hintergrund der beiden Wissenschaftlerinnen. Forschen tun sie auch hier noch, z. B. nach Rezepturen mit persischen Zutaten. Wie es der Brauch ihrer Heimat will, betritt man das Foodlab als Fremder und verlässt es als Freund. www.drandr.de



Fotos: VanessaMaas



Foto: Florian Kottlewski

Sascha Hammer (Restaurantleiter & Sommelier), Irma la Douce

Manchmal träumt er davon, dass er auf seine Abschlussprüfung nicht vorbereitet ist, bis er realisiert, dass er sie vor 17 Jahren schon bestanden hat. Schon früh schlug das Herz von Sascha Hammer für die Gastronomie, und so absolvierte er eine Ausbildung zum Hotelfachmann und arbeitete anschließend in verschiedenen Restaurants. Seit 2008 ist der 40-Jährige in Berlin. Seine Stationen: VAU, VOLT und seit fünf Jahren ist er Restaurantleiter und Sommelier im Irma la Douce. Seine Weinempfehlung: „Der 2022 Chablis, Domaine Didier Dauvissat, Burgund, weil er sich hervorragend mit vielen unserer Speisen verträgt.“ www.irmaladouce.de

Serhat Aktas (Gastgeber & Sommelier), der Weinlobbyist

Geboren in Izmir, lebt der gelernte Restaurantfachmann und Sommelier seit 2003 in Berlin. Seit 2020 ist er Inhaber und Sommelier im „der Weinlobbyist“. Serhat Aktas veranstaltet den eigenen Weinwettbewerb „Lagen-Cup“, Events und Weihnachtsmärkte im Innenhof seiner Weinbar in Schöneberg. Neben erlesenen Tropfen serviert er Signature-Gerichte wie Schweinebauch vom Thüringer Duroc-Schwein. „Dazu gibt es leicht scharfes Kimchi und schwarzen Knoblauch. Dieses Gericht bietet für mich die perfekte Balance zwischen Moderne und Tradition: eine altklassische deutsche Speise mit kreativen Beilagen“, verrät Serhat Aktas. www.derweinlobbyist.de

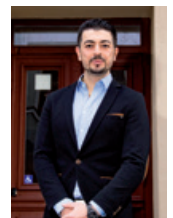


Foto: WinePlaces



Foto: Jonas Sjarov

Sharin Polte (Sommelière), Skykitchen

Der Sinn für guten Wein sei bei ihr vorprogrammiert, schließlich ist sie am Bodensee aufgewachsen. Nach der Hotelfachlehre zog es Sharin Polte nach Berlin, wo sie zuerst den Chef de Rang im Duke im Ellington Hotel bekleidete, dann als Assistent Sommelière im Horvath** tätig war – für sie die prägendste Station zum Thema alkoholfreie Pairings und natürlich auch für den Hang zu osteuropäischen Weinen. Es folgten das Faelt und Skykitchen, wo sie als Sommelière gerne ihren Chardonnay empfiehlt, den sie 2022 abgefüllt hat und der jetzt „so schön geworden sei“. In ihrer Wohnung hat sie 150 Weine, aber nur eine Herdplatte – man muss Prioritäten setzen! www.skykitchen.berlin

BERLIN PARTNER IST WIE TINDERN. NUR HALT BUSINESS-MÄSSIG.

Jetzt Teil des entscheidenden Business-Netzwerks der Hauptstadt werden:

www.partner-fuer.berlin



PARTNER FÜR

BERLIN



Die Berliner Szenerestaurants 2024

Was ist ein Szenerestaurant in der bunten, quirligen, vielschichtigen Hauptstadt? Ein Ort, an dem sich die Berliner und Foodies aus Europa treffen? Ein melting pot der jungen Wilden, in dem Fusion-Küche zur Kunst wird? Auf jeden Fall ist es etwas ganz Besonderes. Das beweisen diese fünf Nominierten.

Berta

Berta hieß die Großmutter von Küchenchef Assaf Granit. Der weltgereste Koch eröffnete im Dezember 2022 sein Restaurant in der Stresemannstraße, in dem er mit seinen jersalemer Familienrezepten Essen zu einem sinnlichen Fest des Lebens erhebt. Hier vereinen sich Omas bodenständige, produktliebende Küche, die jüdischen Wurzeln, der Innovationsgeist von Assaf Granit und das inspirierende Berlin. Wie die Feier der Aromen schmeckt? Nun, Oktopus wird in vielen Küchen zubereitet. Küchenchef Assaf Granit – der Restaurants in mehreren Metropolen betreibt – serviert ihn gegrillt mit Amba, Paprika, Minze, Fenchel und Kartoffeln. Essen im Berta macht glücklich. Ganz so wie die Großmutter es vorlebte. 2024 gab es für den Küchenchef einen Michelin-Stern.

www.berrestaurant.com



Foto: Tammy Bar Shay

Bertie

Das kulinarische Berlin feierte das Bertie als DIE Neueröffnung des 24er Sommers. Hat Berlin auf das New-York-Style-Bistro mit Holzbänken und Hockern aus Stahl gewartet? Ja, denn kaum eröffnet, warteten täglich Menschen vor dem neuen Lokal in der Schwedter Straße im Prenzlauer Berg auf freie Plätze. Alle wollen sie: Die amerikanischen Fast-Food-Klassiker, zubereitet mit feinen saisonalen und regionalen Zutaten. Und immer wieder neue, ausgefallene Gerichte, die so

noch nie in der Stadt serviert wurden, wie Thunfisch-Tatar mit Wassermelone, Mais und Chili. Kreiert von Küchenchef Matthew Maue, der aus den USA kommt. Die Sharing Plates und Bar-Snacks passen perfekt zum Zeitgeist und sind zwei gute Gründe, sich in die Schlange vor dem Bertie zu stellen.



Foto: Bertie

Château Royal Berlin

Lieblingsplatz der Gäste des Hotels Château Royal ist das Restaurant im Erdgeschoss des historischen Gebäudes in der Mittelstraße. Zeitgenössische Kunst, ein experimentierfreudiges Design und die Wohlfühl-Kulinarik von Küchenchef Philipp Walther machen den Aufenthalt zu einem lässig-kosmopolitischen Erlebnis. Sein Handwerk vervollkommnete der 31-Jährige in einigen der besten Betriebe zwischen Japan, Dubai und Schweden. Mit diesen Erfahrungen entwickelt er seine kulinarische Handschrift: handwerklich und perfekt,



Foto: Felix Brüggemann

qualitätsversessen und entspannt, genussvoll und undogmatisch. Zu probieren am besten beim „Fisch im Ganzen mit Café de Paris Butter und Vin Jaune“. Das Rezept brachte Walther aus dem Baskenland mit.

www.chateauroyalberlin.com/de

Verōnika

„Restaurants sind ein wichtiger Bestandteil unseres sozialen Lebens – Menschen verlieben sich in Restaurants, sie connecten sich dort mit ihrer Familie – sie planen die Zukunft, machen Deals und feiern die besonderen Momente in ihrem Leben. Ich liebe das! Restaurants sind Teil einer Kultur, die verbindet!“, sagte Yoram Roth, Vorsitzender der Fotografiska Gruppe bei der Eröffnung des zeitgenössischen Museums für Fotografie, Kunst und Kultur in der Oranienburger Straße. Programmatische Worte für das Restaurant und die Bar Verōnika im vierten Stock des einstigen Tacheles. Gerichte wie Hummer-Omelette mit Pommes Frites oder Blumenkohl Milanese mit Tomatenconfit, Kokosnuss-Mozzarella und Thai Basilikum stehen für eine internationale, anspruchsvolle Wohlfühlküche.

www.veronikaberlin.com



Foto: Fotografiska Berlin

Die Seafoodbar Wasser ist ebenfalls nominiert, hat aber seit dem 31. Juli 2024 geschlossen.



Seit 1924 – und heute so jung wie nie

Vor 100 Jahren gegründet kennt die STADT UND LAND auch heute den Pulsschlag Berlins: Wir geben mehr als 100.000 Menschen ein sicheres Zuhause. Als kommunales Unternehmen handeln wir sozial und nachhaltig für die Zukunft einer wachsenden Stadt.

Berliner Kiezmeister 2024

Mit knapp 40 Kandidaten explodierte in diesem Jahr die Auswahl der Jurymitglieder in der Kategorie „Kiezmeister“ – all die kleinen Standorte, Läden, Bars, Ein-Zimmer-Restaurants ..., die durch Engagement, Handwerk und Genuss ihren Kiez und unsere Stadt voranbringen.

Diese Fünf haben es geschafft.

Canal Berlin, Mitte

Mit 17 Jahren verkaufte Daniella Barriobero Canal in ihrer Heimat Eistee und Empanadas. „Ich brauchte den Job eigentlich nicht, aber genau das bin ich: Ich suche nach Erlebnissen, die mich antreiben (...).“ Ihre Passion, jeden Bissen der handgefertigten Eis- und Gebäckkreationen zu einem besonderen Erlebnis zu machen, verwirklicht sie in den drei Canal Standorten an der Rosenthaler-, Linien- und Sophienstraße. Das handwerklich hergestellte Eis wird aus den besten Zutaten kreiert, die sorgfältig von lokalen und internationalen Lieferanten bezogen werden. Die angebotenen Gebäckstücke, vom buttrigen Croissant bis hin zum zarten Eclair, sind kleine Kunstwerke.

www.canal.berlin.de



Fotos: Jack Hare

Canal Berlin



Fotos: Christian Theile

Domäne Dahlem

Domäne Dahlem, Steglitz

Den meisten Besuchern ist die Domäne Dahlem durch ihre Erntefeste oder die Adventsmärkte ein Begriff. Das ehemalige Rittergut schaut auf eine über 800-jährige Geschichte zurück und ist wohl Deutschlands einziger Bauernhof mit direktem U-Bahn-Anschluss. „Vom Acker bis zum Teller“ wird auf dem Landgut mit Tierhaltung, Ackerbau, Gemüseanbau, Obstbau und Landschaftspflege demonstriert. Das Museum beleuchtet die Agrar- und Ernährungsgeschichte von landwirtschaftlicher Urproduktion, über Verarbeitung und Handel, bis zum Verzehr. Das Landgasthaus liegt mitten auf dem historischen Gutshof und bietet ländliche Küche im rustikalen Ambiente.

www.domaene-dahlem.de



Foto: BildArt media

Marheineke Markthalle



Fotos: Schneeeule

Schneeeule Berlin

Marheineke Markthalle, Kreuzberg (Knippenbergs/ Die kleene Aubergine/Les Épicuriens/Piechas)

Als Markthalle Nummer elf wurde die Marheineke Markthalle am 15. März 1892 feierlich eröffnet und ist seitdem eine feste Größe im Bergmannkiez. Auf mehr als 2.500 qm wird ein hochwertiges An-



Foto: Brigitte Menge

Thaipark Markt Berlin

gebot an frischen Lebensmitteln angeboten. Darunter auch der köstliche Käse von „Knippenbergs“. Die mehr als 80 Sorten stammen direkt von kleinen, regionalen Erzeugern. Seit zehn Jahren führt Okan Sahin die „Kleene Aubergine“. Mit frischen Zutaten kreiert er vegetarische und vegane Gerichte wie die gefüllte Aubergine. Den französischen Gaumen spricht die Feinkost von „Les Épicuriens“ an. Der Name geht zurück auf eine Konditorei in Paris, die Geschäftsführer Éric Marette regelmäßig besuchte. Die Lust auf zartes Fleisch weckt „Piechas“. Die Philosophie der Biofleischerei ist es, das halbe oder ganze Tier zu kaufen, um den Kunden eine Vielfalt an hochwertigen Fleischstücken anzubieten.

www.meine-markthalle.de

Schneeeule Berlin, Wedding

Die Schneeeule Brauerei hat sich zum Ziel gesetzt einen der ältesten Bierstile Deutschlands, die Berliner Weisse, wieder zum Leben zu erwecken und Berlin ein Stück verloren gegangene Trinkkultur zurückzugeben. Braumeisterin Ulrike Genz braut das Kultgetränk unter Verwendung historischer Hefestämme und natürlicher Zutaten. Unter Bierkennern weltweit ist der Schneeeule Salon ein wichtiges Ziel. Regelmäßig gibt es Verkostungen in denen Ulrike Genz über die Geschichte der Berliner Weisse aufklärt.

www.schneeeule.berlin/de

Thaipark Markt Berlin, Wilmersdorf

Wer asiatische Küche liebt, ist auf dem Thaipark Markt richtig. Nach vielen Jahren im Preußenpark ist er am 8. Juni 2024 an seinen Standort in der Württembergischen Straße hinter dem Parkcafé umgezogen. Jeden Samstag und Sonntag wird an 20 Ständen eine breite Palette an Köstlichkeiten aus Thailand, Korea, Vietnam und Japan angeboten. Derzeit hat der Markt allerdings Winterpause.

www.thaipark.de/thai-streeffood-markt



4x IN BERLIN

KREUZBERG
Mehringdamm 36, 10961 Berlin
Telefon: 030 - 251 73 68

CHARLOTTENBURG
Bhf. Zoo, Hardenbergplatz 9, 10623 Berlin
Telefon: 030 - 31 992 992

MITTE
im Hauptbhf., Europlatz 1, 10557 Berlin
Telefon: 030 - 71 555 990

FRIEDRICHSHAIN
im S-Bhf. Warschauer Straße,
Warschauer Brücke, 10243 Berlin
Telefon: 030 - 28 03 8888

**COFFEE AND LOVE
ARE BEST WHEN
THEY ARE HOT**



ANDRASCHKO

KAFFEEMANUFAKTUR
BERLIN · WIEN



Berliner Barkultur 2024

Das Flair, die Handschrift des Bartenders, ausgefallene Destillate, originelle Spirituosen, herrliche Tropfen, ungewöhnliche Raritäten und eine rundum entspannt-lässige Atmosphäre ... die zeitgemäße Mischung macht's. Jede der Nominierten steht für die „Berliner Barkultur 2024“.

Bar Clara

In der Dachkuppel auf dem alten Tacheles-Gebäude lädt die Bar mit gemütlichen Lounge Möbeln und einem Naturstein-Bronze-Tresen zu Drinks und atemberaubender Aussicht ein. Hinter den Getränke-Kompositionen stehen die renommierten Bartender Eric Alperin und Aurora Almenar. „Für die nächsten Ausstellungen der Fotografiska Berlin werden wir uns vielleicht ein ganz anderes Konzept einfallen lassen, denn das Museum mit seinen wechselnden Schauen und Künstlern ist an sich schon eine große Inspiration“, so Eric Alperin. Ein beliebter Cocktail ist derzeit der Yellow Brick Road, der aus Pistazien- und Walnussbutter, fettgewaschenem Rum, Safran-Honig und Bitterrose gemixt wird.

www.bar-clara.fotografiska.com



Bar Clara



Bar Neiro

Bar Neiro

In der Bar Neiro in der Ohmstraße 11 in Berlin-Mitte kann man mit allen Sinnen genießen. Die sogenannte Listening-Bar kredenzt u. a. selbst kreierte Cocktails wie Red & Butter – Red Miso-washed Rye Whisky, Amaro und Ahornsirup. Als zusätzliches „Bonbon“ wird ein in Berlin einzigartiges Hörerlebnis geboten – erklärt Gründer und Betreiber Erik Breuer. Denn der Sound kommt mittels eines Systems, das speziell aus hochwertigen Vintage-HiFi-Komponenten gefertigt ist, auf die Ohren. Die gesamte Musik wird von Vinyl gespielt und jede LP wird von vorne bis hinten abge- spielt. Passend dazu ist die kleine gemütliche Bar mit ihrem akustisch gestalteten Interieur ein optisches Highlight.

www.barneiro.com



Himitsu Speakeasy Bar

Himitsu Speakeasy Bar

Himitsu kommt aus dem Japanischen und heißt übersetzt „persönliches Geheimnis“. Etwas geheim und abgelegen vom Rest des Food Courts im The Playce, den ehemaligen Potsdamer Platz Arkaden, liegt auch die kleine Bar. Auf der Karte stehen die in Japan beliebten Highball und Signature Drinks mit frischen Zutaten wie u. a. Matcha Tee und Sake. Die klassischen Cocktails gibt es mit



Wax On

fernöstlichem Twist. Sie werden in importierten japanischen Tontöpfen gelagert. Das japanische Noren am Eingang wurde übrigens aus Kyoto importiert und ist handgezeichnet, unter Verwendung von Persimmonsaf-Färbetechniken. Es ging während der Bauarbeiten für sechs Monate verloren und wurde erst am Morgen der Eröffnung wiedergefunden und schnell aufgehängt.

www.manifestomarket.com

Wax On

Mit dem Wax On steht erstmals seit mehreren Jahren wieder eine deutsche Bar in der renommiertesten globalen Bestenliste. Bei den Mixology Bar Awards gewann die Bar 2023 den Titel „Neue Bar des Jahres“, 2024 die Auszeichnung: „Bar des Jahres“. Der Besitzer und gebürtige Brit Sam Orrock hat also bisher alles richtig gemacht, als er während der Pandemie die Bar in der Neuköllner Weserstraße eröffnete. An seiner Seite hat er als Bartenderin die Französin Rose-Manon Baux. Die Einrichtung ist eher schlicht, viele Besucher lieben den Kamin. Die Karte offeriert ein feines Angebot besonderer Drinks wie z.B. Cherry Paloma, Rusty Nail, Gimlet oder Go Apes. Die Preise sind mit rund 10 Euro moderat.

Instagram: [@waxonberlin](https://www.instagram.com/waxonberlin)

Nominiert in der Kategorie „Berliner Barkultur 2024“ war auch Birdsnest Bar & Restaurant, das aber leider geschlossen hat.



RESPECT

Die Lösung für das Lieferkettengesetz

Unsere **RESPECT-SaaS-Software** und die Plattform **respect-code.org** unterstützen Sie bei der Analyse und gesetzeskonformen Offenlegung Ihrer Lieferkette.


- **Durchgängige Rückverfolgbarkeit**
- **Vertrauen und Transparenz**
- **Authentische Produktdarstellung**



**Zeigen Sie Respekt für Marken,
Lieferanten und Verbraucher.**

Mehr erfahren:

 uwe.kolling@productdna.com

 +49 173 9871738

Preisträger 2023

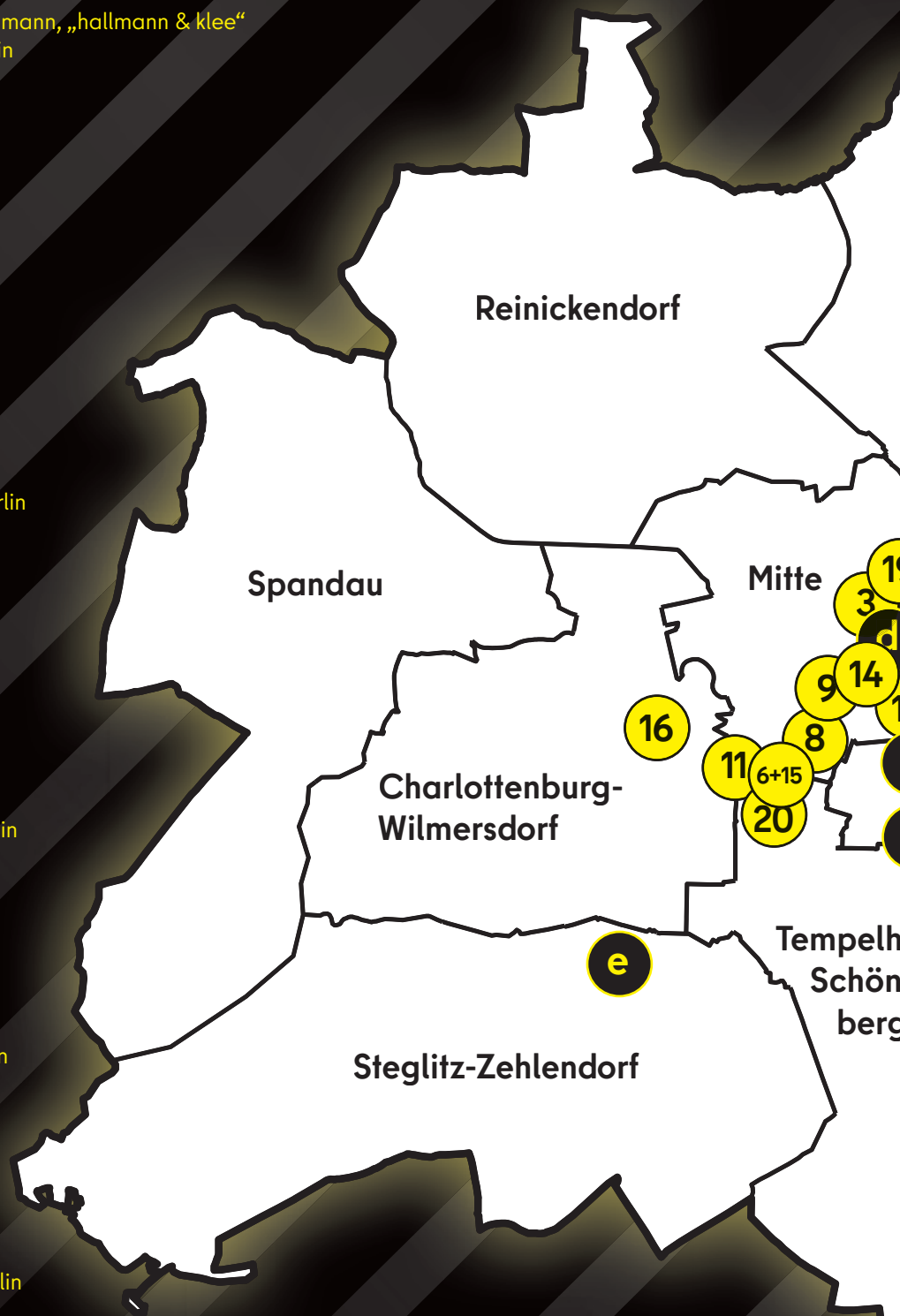
Besuchen Sie unsere Preisträger

- Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch**
Julia A. Leitner & René Frank, „CODA“
Friedelstraße 47, 12047 Berlin
- Aufsteigerinnen des Jahres**
Rosa Beutelspacher & Sarah Hallmann, „hallmann & klee“
Böhmische Straße 13, 12055 Berlin
- Berliner Gastgeber**
Falco Mühlichen, „Rutz“
Chausseestraße 8, 10115 Berlin
- Berliner Szenerestaurant**
„Sathutu“
Rykestraße 15, 10405 Berlin
- Berliner Kiezmeister**
„Damaskus Konditorei“, Neukölln
Sonnenallee 93, 12045 Berlin
- Berliner Barkultur**
„Victoria Bar“
Potsdamer Straße 102, 10785 Berlin

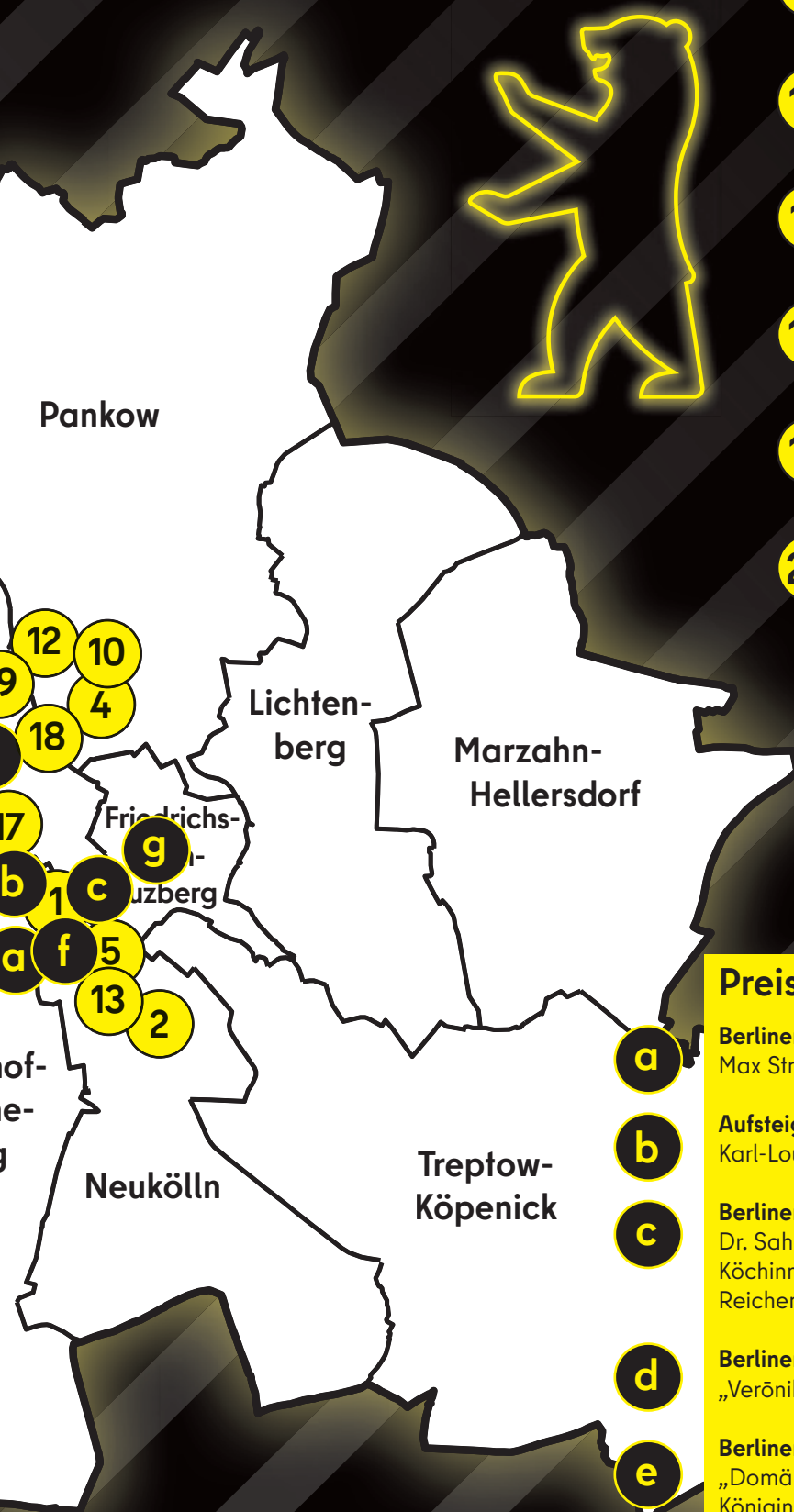
Gastronomischer Innovator
#proudtokellner

Preisträger 2022

- Berliner Meisterkoch**
Jonas Zörner, „Golvet“
Potsdamer Straße 58, 10785 Berlin
- Aufsteiger des Jahres**
Christopher Kujanski, „POTS“
Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin
- Berliner Gastgeber**
Fabian Fischer, „Bricole“
Senefelderstraße 30, 10437 Berlin
- Berliner Szenerestaurant**
„Frühstück 3000“
Bülowstraße 101, 10783 Berlin
- Berliner Kiezmeister**
„Wen Cheng“, Prenzlauer Berg
Schönhauser Allee 65, 10437 Berlin
- Berliner Barkultur**
„Velvet Bar Berlin“
Ganghoferstraße 1, 12043 Berlin
- Gastronomischer Innovator**
Cookie Heinz Gindullis „Cookies Cream, Crackers“,
Behrenstraße 55, 10115 Berlin



der letzten vier Jahre!



Preisträger 2021

- 15** **Berliner Meisterkoch**
Michael Schulz, „Irma la Douce“
Potsdamer Straße 102, 10785 Berlin
- 16** **Aufsteiger des Jahres**
Arne Anker, „BRIKZ“
Grolmanstraße 53/54, 10623 Berlin
- 17** **Berliner Gastgeberin**
Katharina Bambach, „Heritage Berlin“
(ehem. „eins44“), Charlottenstr. 52, 10117 Berlin
- 18** **Berliner Szenerestaurant**
„KINK Bar & Restaurant“
Schönhauser Allee 176, 10119 Berlin
- 19** **Berliner Kiezmeister**
„Du Bonheur“, Anna Plagens
Brunnenstraße 39, 10115 Berlin
- 20** **Berliner Barkultur**
„Green Door Bar“, Maria Gorbatschova &
Andrea Kuhn, Winterfeldtstr. 50, 10781 Berlin

Gastronomischer Innovator

„Kantine Zukunft“, Dr. Philip Stierand,
Dinah Hoffmann, Patrick Wodni

„Berlin Food Week“, Alexandra Laubrinus,
Michael Hetzinger, Alexander van Hessen

„Kochen für Helden“, Ilona Scholl, Max Strohe,
Jeremias Stüer, Daniel Kalthoff

Preisträger 2024

- a** **Berliner Meisterkoch**
Max Strohe, „tulus lotrek“, Fichtestraße 24, 10967 Berlin
- b** **Aufsteiger des Jahres**
Karl-Louis Kömmmler, „Loumi“, Ritterstraße 2, 10969 Berlin
- c** **Berliner Gastgeberinnen**
Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi (Gastgeberinnen &
Köchinnen), „DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab“,
Reichenberger Straße 116, 10999 Berlin
- d** **Berliner Szenerestaurant**
„Verönika Berlin“, Oranienburger Straße 56, 10117 Berlin
- e** **Berliner Kiezmeister**
„Domäne Dahlem“, Steglitz-Zehlendorf
Königin-Luise-Straße 49, 14195 Berlin
- f** **Berliner Barkultur**
„Wax On“, Weserstraße 208, 12047 Berlin
- g** **Gastronomische Innovatoren**
Nadine & Tom Michelberger, u. a. „Michelberger Restaurant“
Warschauer Straße 39-40, 10243 Berlin

Vom **Roten** Teppich ins Magazin

Unsere Same-Day-Produktion
als unvergessliche Erinnerung
Ihrer Veranstaltung



Der Moment, an dem wir ein druckfrisches Magazin übergeben und erleben, wie begeistert darin geblättert wird, ist ein besonderes Erlebnis. Wir haben uns seit vielen Jahren auf Abendproduktionen spezialisiert. Das Besondere ist, dass die Magazine mit Storys und aktuellen Bildern noch am Abend des Events verteilt werden.

Wenn auch Sie ein Event planen und Ihren Gästen eine unvergessliche Erinnerung schenken möchten, sprechen Sie uns an.

Der Abend der Besten



Dieses Event verfügte über alle Zutaten, einzigartig zu werden: Meister ihres Faches, die mit Herz und Leidenschaft agieren, eine Symphonie der Aromen, ein überraschender Veranstaltungsort und Gäste, die Gewinner und Genüsse feierten. Es wurde ein einzigartiger Abend!

Mancher mag sich noch verwundert die Augen gerieben haben – hier? Ja, genau hier in der Eventlocation CANK ganz in der Nähe vom Rathaus Neukölln. Das ehemalige Kaufhaus ist gerade mit seiner markanten Architektur und der unfertigen Gestaltung eine der aufregendsten Off-Locations der Stadt. Eine Kiez-Ikone und eine perfekte Kulisse für einen Abend, der eine einmalige Aufführung ohne Wiederholung ist. Wie ein Konzert von Künstlern, die aus den besten Häusern kommen, um gemeinsam dem erwartungsvollen Publikum ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten. Jeder der Solisten ist ein Meister seines Faches, überzeugt mit seinem Repertoire und erreicht dabei mühelos das hohe C des bunten kulinarischen Berlins.

Der Einladung von Partner für Berlin waren rund 300 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Kultur,

Wissenschaft, Medien und Gesellschaft gefolgt. Sie kamen, sahen, staunten und wussten schon vor dem 1. Gang, dass sie Großartiges erwarteten. Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die Besten in sieben Kategorien aus, die für die Vielfalt und das meisterliche Können der Berliner Gastro-Szene stehen. Viel Arbeit für die unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, die an diesem Abend die Gewinner präsentierte. Aber Verlierer gibt es hier ganz und gar nicht, denn allein schon der Name auf der Shortlist der Besten ist Auszeichnung, Würdigung und Karriere-Sprungbrett. In diesem Magazin stellen wir Ihnen alle Nominierten vor – Empfehlungslisten für die Restaurantbesuche in den nächsten Wochen und Monaten.



Und das Beste des Abends: Neben den kurzweiligen und pointierten Reden der Laudatoren zeigten die Gewinner des 23er Meisterköche-Jahrgangs ihr Können auf den Tellern. Köstlichkeit pur und viel Gesprächsstoff für einen langen Neuköllner Abend, mit vielen Begegnungen zwischen Menschen, die Vielfalt und ein genussvolles Miteinander schätzen in einer Stadt, die eine nimmermüde Ideenschmiede für Neues ist.

Weitere Fotos des Abends finden Sie ab dem 25.11.2024 unter: www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

BERLINER Meisterköche



01.: Herzlich willkommen zum genussreichsten Abend des Jahres in Berlin;
02.: Sahar und Forough Sodoudi;
03.: Oliver Schlink, Christian Feuerherd und Stefan Franzke; 04.: Tina Hüttl und Jan-Peter Wulf; 05.: Tomislav und Maren Bucec, Oliver Dunk; 06.: Vera und Lutz-Michael Stenschke; 07.: Stefanie Hofeditz, Dr. Stefan Elfenbein und Myriam Sztayn





01



02



03



04



06



05



07

01.: Stefan Franzke mit Anna Portz;
02.: Serviert von HERITAGE Berlin;
03.: Sandy Stegemann-John, Jörg Nehls und Hans-Joachim Lehmann;
04.: Viel Vorfreude auf einen Abend der Genüsse; 05.: Sie wissen, wie Verführung funktioniert: Das Team der Konditorei Damaskus, Berliner Kiezmeister 2023; 06.: Nicole Hecht und Carolin Meltendorf; 07.: Sebastian Stietzel und Julia Kuntz-Stietzel; 08.: Marrit Koenig und Willy Weiland



08

BERLINER
Meisterköche





KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN

SCHÖNE MOMENTE SCHÖNER MACHEN.

WIR GRATULIEREN DEN „BERLINER MEISTERKÖCHEN“
ZU IHREM BESONDEREN MOMENT.



1949



2024



VON CHAMPIONS FÜR CHAMPIONS:

DER FRUCHTHOF BERLIN GRATULIERT ALLEN KANDIDATINNEN UND KANDIDATEN ZU IHRER NOMINIERUNG

Entdecken Sie die Vielfalt und Frische auf dem Fruchthof Berlin. Vereinbaren Sie mit uns individuelle Führungen und vernetzen sich mit unseren Großhändlern und Importeuren.

Besuchen Sie unseren Instagram Account, die Website oder schauen Sie sich gerne unser Weltrekord-Video und unsere Festschrift zum 75-jährigen Jubiläum an.



FRUCHTHOF BERLIN • Beusselstraße 44 n-q • 10553 Berlin •
Tel.: 030 3955007 • Mail: info@fruchthof-berlin.de



01.: Oliver Bittner und
Melanie Siegel;
02.: Doris Schulz-
Hlaweniczka und Heidrun
Irschik-Hadjieff;
03.: Moderator Marco
Seiffert;
04.: Jan Bubinger und
Jörn Peter Brinkmann;
05.: Ben Pommer und
Max Strohe;
06.: Linda Breitenfeldt
und Andreas Boehlke





01



02



03



04

01.: Maria Gütig, Jan-Peter Wulf Clemens Niedenthal, Julia Franke und Felix Denk; **02.:** Sarah Hallmann; **03.:** Philipp Bouteiller und Alexandra von Stosch, Theresa Schleicher und Nikolas Rechenberg; **04.:** Carsten Rösemeier, Jörg Woltmann und Stefan Franzke; **06.:** Ulrike Genz und Marlene Martin; **07.:** Karl-Louis Kömmler, Mical Rosenblatt und Pascal Kunert

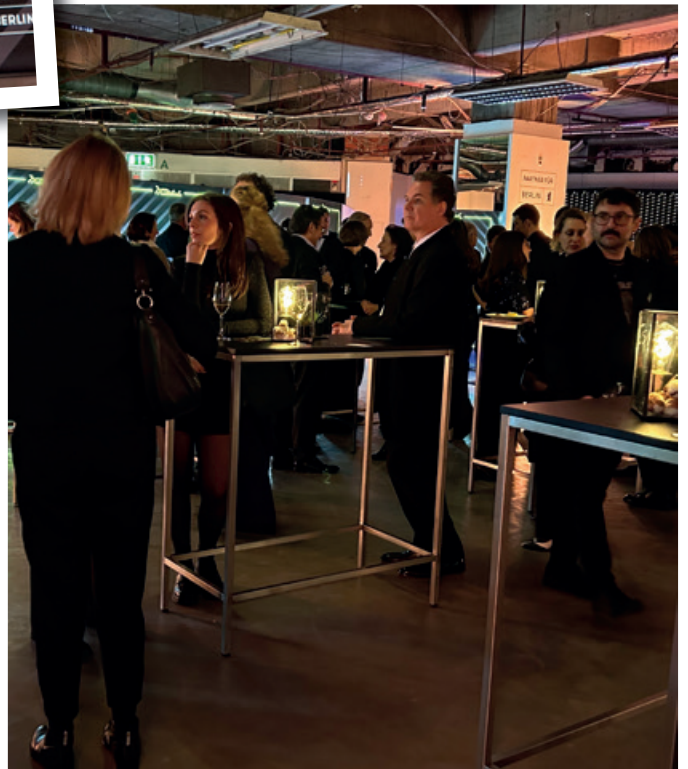


06



07

BERLINER Meisterköche



לא!

Her!

No!

DIE BERLINER WIRTSCHAFT
IST SO VIELFÄLTIG WIE BERLIN SELBST.
GEMEINSAM SAGEN WIR **NEIN! ZU**
ANTISEMITISMUS

BERLIN GEGEN
ANTISEMITISMUS



Die Wegweiser

Bei der Auswahl, wo wir essen, geht es immer auch um Nachhaltigkeit, Ökologie, soziale Verantwortung und Engagement für die Region. Diese Werte prägen stets die Entscheidungen der Meisterköche-Jury. Wir stellen vier Gewinner aus verschiedenen Jahren vor, deren Konzepte zum Weiterdenken inspirieren und Maßstäbe setzen.

Berlin Food Week – Gastronomischer Innovator 2021

Im Jahr 2008 wurde bei den „Berliner Meisterköchen“ der erste „Gastronomische Innovator“ gewählt: Willy Weiland, General Manager im Hotel InterContinental. Seitdem verkörpert diese Kategorie Bahnbrecher, Ideengeber, Vordenker, die bei aller Unterschiedlichkeit eins eint: Sie wagen Neues.

2021 – die Pandemie hatte das gesellschaftliche Leben noch immer im Griff – wurden drei Preisträger geehrt: bei Kochen für Helden, Kantine Zukunft und Berlin Food Week (Ilona Scholl, Max Strohe, Jeremias Stürer, Daniel Kalthoff), die „Kantine Zukunft“ (Dr. Philip Stierand, Dinah Hoffmann, Patrick Wodni) und die „Berlin Food Week“ (Alexandra Laubrinus, Michael Hetzinger, Alexander van Hessen).

Schon bei der Premiere der Berlin Food Week im Jahr 2014 sorgte das Festival für Aufsehen: Die Initiatoren ließen im einstigen Warenhaus Jandorf in der Brunnenstraße ein Schwein live vor Publikum von zwei Metzgern fachgerecht zerlegen. Die Botschaft: Wer Fleisch isst, soll sich damit konfrontieren. Die Mission des Festivals war von Anfang an: Die innige Verbindung von Genuss und Nachhaltigkeit. Das durchzieht wie ein roter Faden in diesen zehn Jahren das vielfältige Programm mit unterschiedlichen Formaten. „In all den Jahren wurden wir von unserer Leidenschaft für gutes Essen angetrieben und haben dazu beigetragen, Berlin zur Food-Metropole zu machen. Unser Ziel war es immer, zu zeigen, wie viel Spaß Nachhaltigkeit machen kann.“, resümierte Alexandra Laubrinus, Kuratorin und Co-Geschäftsführerin der Berlin Food Week. Seit 2014 haben über 340.000 Menschen die genussreichen und nachhaltigen Events besucht und an 370 Veranstaltungen teilgenommen. Über 540 Aussteller und 700 Köche haben die Festivalgäste über die Jahre bekocht.

Höhepunkte im Jubiläumsfestival waren der Vortrag des spanischen Spitzenkochs Ferran Adrià, der über die Zukunft des Essens und Innovation in der Gastronomie sprach, und die Rückkehr des Pop-Up-Restaurants „Food Clash Canteen“. Im DRIVE startete an drei Abenden eine kulinarische Reise in die vergangenen Jahrzehnte, Reiseleiter: Sterneköche und Berliner Kiezgrößen. Casual Fine Dining traf auf Nachhaltigkeit und Popkultur auf Currywurst!

Im Jahr 2021 zeichnete die Jury der Berliner Meisterköche die Berlin Food Week als Gastronomischen Innovator aus. „Die Berlin Food Week überzeugte durch ihre Leidenschaft, Expertise und ihren kreativen Einsatz für die Gastronomie, Produzenten und Besucher. Sie präsentiert die Haupt-



Foto: HERZBLUT



Foto: Ulf Büschlieb

stadt als internationale Food-Metropole und will das Bewusstsein für gute Produkte und Genuss verstärken. Modern, innovativ und frisch begeistert sie seit 2014 Gourmets und Neugierige – und strahlte schon früh weit über die Hauptstadt hinaus“, begründete die Jury ihre Entscheidung.

Nach der Berlin Food Week ist vor der Berlin Food Week: Das Festival findet 2025 vom 13. bis zum 19. Oktober statt. Save the Date.
www.berlinfoodweek.de





Foto: Insa Hagemann



Foto: Insa Hagemann



Foto: Saskia Uppenkamp

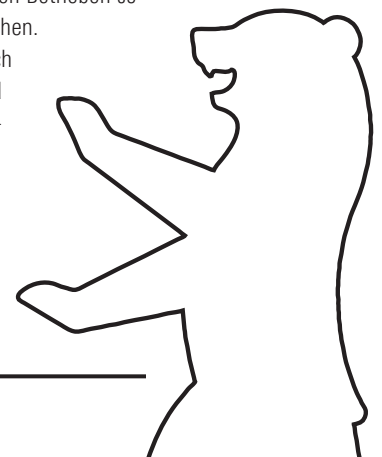
Kantine Zukunft – Gastronomischer Innovator 2021

Jeder Fünfte wird hierzulande regelmäßig von Großküchen gepflegt. Nichts gegen Bratwurst, Pommes oder Erbsensuppe, doch die Ansprüche an die Kantinen sind stark gewachsen und sie steigen weiter. Wie gelingt es gesund, lecker, günstig und nachhaltig zu kochen?

Das fragten sich auch der promovierte Stadtplaner – oder besser Stadternährer - Philipp Stierand, der sterneküchenerfahrene Koch Patrick Wodni und die studierte Gastronomiewissenschaftlerin Dinah Hoffmann, Experte für urbane Ernährung und Politik. Und fanden gemeinsam eine Antwort: Das Berliner Projekt Kantine Zukunft, das die Gemeinschaftsgastronomie zu einem wichtigen Ausgangspunkt für Innovation und nachhaltige Entwicklung machte. Nach Vorbild des Madhus in Kopenhagen ging es – und geht es noch immer – um eine neue Kantinenkultur. Eine leckere, regionale, handwerkliche Bio Küche für Kitas und Krankenhausküchen, für Betriebe und Seniorenheime. 1,15 Millionen Euro stellte der damalige rot-rot-grüne Senat für das ambitionierte Projekt bereit. Das Pilotprojekt fand schnell auch mediale Aufmerksamkeit weit über die Berliner Stadtgrenzen hinaus, schließlich hat jeder ein Recht auf gutes Essen. „Mit diesem Versorgungsauftrag erreiche ich im Grunde alle Menschen, alle Altersklassen, auch alle sozialen Schichten. Und da geht es nicht darum, ob die Person sich ein Essen leisten kann oder nicht. Sie bekommt es“, formulierte Patrick Wodni im Juni 2021 in einem Interview mit dem Deutschlandfunk Kultur. Schon da wirkte die Kantine Zukunft an fast 60 Küchenstandorten in elf Berliner Bezirken, darunter beispielsweise den Berliner Wasserbetriebe, der Berliner Stadtreinigung, den Berliner Verkehrsbetrieben, mehreren Kitas, verschiedenen Kultureinrichtungen. Knapp 4 Millionen Essen im Jahr produzierten die teilnehmenden Küchen.

Im Herbst 2021 wurde die Kantine Zukunft als Gastronomischer Innovator der Berliner Meisterköche geehrt. „Das interdisziplinäre Team der ‚Kantine Zukunft‘ steht den Betrieben als Partner im Transformationsprozess zur Seite. Mit Workshops, Mitarbeit im laufenden Betrieb und mit vielen frischen Ideen sorgt es dafür, dass der Wandel nachhaltig gelingt und alle mitgenommen werden. Von den Küchenteams, die motiviert und kreativ arbeiten, bis zu den Gästen, die sich über leckere Speisen freuen dürfen“, begründete die Meisterköche-Jury ihre Entscheidung. Der Satz: „Und ja, auch der ‚Kraftriegel‘ Currywurst findet in der Kantine Zukunft seinen Platz“, signalisierte ein Prinzip der Kantinen-Macher: Die Gäste bekommen attraktive, leckere und gesunde Gerichte, lernen dabei Neues kennen, finden aber auch weiterhin ihr Lieblingsgericht. Verbote stehen nicht auf dem Plan. Den Kern der Arbeit der Kantine Zukunft bildet die Kantinen-Werkstatt. Ein Programm, das die Küchenteams darin unterstützt, Prozesse und Kompetenzen an neue Gegebenheiten anzupassen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten mit einer sehr intensiven, individuellen und praktischen Begleitung direkt in den Betrieben sowie mit Schulungen außerhalb der Küchen.

Gerade erschienen ist das Kochbuch der Kantine Zukunft „Currywurst und Grünzeug“ mit über 80 einfachen Rezepten für die Kantine von Morgen.
www.kantine-zukunft.de



#proudtokellner - Gastronomischer Innovator 2023

Fehlende Fachkräfte gehört zu den größten Herausforderungen, vor denen die Gastronomie aktuell steht. Kein Zufall, dass die Wahl der Meisterköche-Jury in der Kategorie „Gastronomischer Innovator“ im Jahr 2023 auf eine Initiative fiel, die sich für Kellnerinnen und Kellner einsetzt: #proudtokellner.

Der Sitz des Vereins „Eine Initiative von Kellnern für Kellner“ ist in Berlin, die beiden Initiatorinnen Juliane Winkler und Angelina Jagsch arbeiten als Doppelspitze. „Wir fragen uns, warum alle Welt denkt, unser Beruf sei banal, wo doch das Gegenteil der Fall ist“, heißt es bei der Initiative #proudtokellner. Der eingetragene Verein besteht aus mehr als 50 Kellnerinnen und Kellnern aus ganz Deutschland, die sich zusammengeschlossen haben, um das Kellnern wieder attraktiv zu machen. Um ein bislang nicht existierendes Netzwerk für Mitarbeitende in den gastronomischen Serviceberufen zu schaffen, Aufklärungsarbeit zu leisten und Ansprechpartner zu sein für Interessierte. Um die Ausbildung, das Image und die Entlohnung zu verbessern und damit die Zukunft eines Berufs zu sichern, der entscheidend ist für die Zukunft der Gastronomie.

Denn für das Erlebnis im Restaurant ist der Service mindestens so wichtig wie das Essen und die Getränke. Im Gegensatz dazu steht ein Verdienst, der meistens nur mit Trinkgeld für die Miete in einer Großstadt reicht. Dazu kommen oftmals familienunfreundliche Arbeitszeiten, Unterbezahlung, ein rauer Umgangston, Sexismus, Gewalt, Sucht, eine veraltete Ausbildung, fehlende berufliche Entwicklungsperspektiven. Während sich Köchinnen und Köche heutzutage immerhin als Herdkünstlerinnen und -künstler profilieren können, führen Kellnerinnen und Kellner ein Schattendasein. Als Tellertaxis und unsichtbare gute Geister, die für eine gute Atmosphäre im Gastraum sorgen, deren Fingerspitzengefühl und psychologische Fähigkeiten aber kaum Wertschätzung erfahren. Dabei ist Kellnern viel mehr als ein Job vor dem Einstieg in das echte Berufsleben. Es ist ein verantwortungsvoller Lehrberuf, der Erfahrung, Können und großes Engagement erfordert. Denn letztlich liegt es am Service, ob ein Gast einen schönen Abend hat und

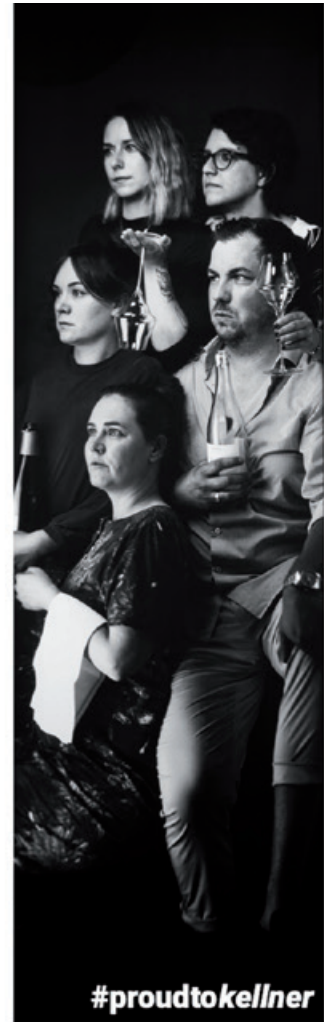
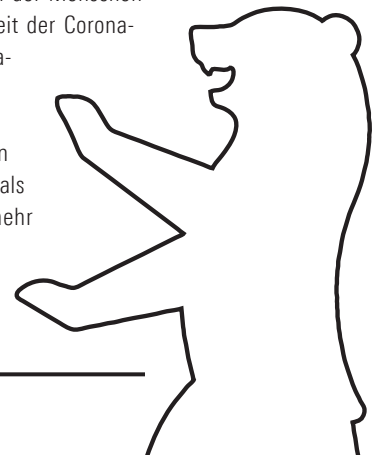


Foto: Susanna Kraus, Imago

sich entschließt, wiederzukommen. Kellnerinnen und Kellner sind der Kitt jedes Restaurants. Sie sind diejenigen, die alles zusammenhalten, die für die Küche, den Gast, die Gewinnerinnen/Winner und Produzentinnen/Produzenten sprechen. Sie sind wichtig, und sie sind viele.

Die Meisterköche-Jury begründete ihre Entscheidung so: „Für die gesellschaftliche Anerkennung dieser wichtigen Berufsgruppe setzt sich #proudtokellner ein. Für einen Beruf, der entscheidend ist für die Zukunft der Gastronomie. Einer Branche, die einen großen Beitrag leistet für die Wirtschaftsleistung, den Tourismus, die Kultur und das gesellschaftliche Zusammenleben der Menschen in Deutschland. Und die nicht erst seit der Coronapandemie mit Personalmangel und damit letztlich ums Überleben kämpft. Ein solches Engagement kann man nicht hoch genug schätzen. Insofern hat #proudtokellner die Auszeichnung als ‚Gastronomischer Innovator 2023‘ mehr als verdient.“

www.proudtokellner.org



Nadine & Tom Michelberger – Gastronomischer Innovator 2024

Es ist eine besondere Kategorie, denn der „Gastronomische Innovator“, wird stets erst zur Preisverleihung bekannt gegeben. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an Nadine und Tom Michelberger, die seit 2009 in Berlin-Friedrichshain das Michelberger Hotel betreiben. Aber das ist längst nicht alles ...

Anfang 2003 lernten sich die beiden in Berlin kennen und waren inspiriert von dem, was die Stadt bot. Ihre Idee: Ein Hotel mit viel Platz für Ideen und Raum für soziale Gemeinschaft. Ein Ort, den die Menschen prägen, die ihn betreiben. Im September 2009 wurde das „Michelberger“ in einer historischen Fabrik an der Warschauer Straße im quirligen Friedrichshain eröffnet. Schnell wurde es zum Lieblingshotel vieler Berlin-Besucher, denn es bietet so viel mehr als einen Platz zum Schlafen. Hier treffen sich Familien, Design-Liebhaber, Kreative, Menschen aller Altersklassen, die eine schöne Gestaltung genauso lieben wie Gemütlichkeit, unkonventionellen WG-Charme wie stille Lesecken und Almhütten. Nadine und Tom Michelberger entwickelten ihren eigenen ungewöhnlichen Ansatz der Gastfreundschaft – der eher an ein Gemeinschaftshaus als an ein traditionelles Hotel erinnert –, der künstlerische Experimente, Diskussionen und Zusammenarbeit fördert. Neue Projekte entstanden, so die Michelberger Farm im Biosphärenreservat Spreewald: Übernachten in kleinen gemütlichen Zimmern, gemeinsam Essen in der großen Scheune und an langen Tischen, versorgt direkt aus dem Waldgarten. Eingebettet in eine Dorfgemeinschaft und umgeben von Wander-, Rad- und Flusswegen. Die Farm ist Ausgangspunkt dafür, Kultur und Natur im Spreewald zu erleben.

Obwohl das visionäre Unternehmerpaar den Roten Teppich und den großen Auftritt gern umgeht, stand es an diesem Abend der Berliner Meisterköche im Mittelpunkt. Und so begründete die Jury ihre Entscheidung für den „Gastronomischen Innovator 2024“: „Nadine und Tom Michelberger denken gerne groß. Nur eben im Kleinen, im Konkreten. Vor allem im Gemeinschaftlichen. Die beiden Hoteliers von der Warschauer Brücke im Friedrichshain machen keine Projekte, sie machen etwas mit Menschen. Mit Gerhard, dem Destillateur der Preußischen Spirituosenmanufaktur, die es nicht mehr geben würde, wären die Michelbergers nicht vor zweieinhalb Jahren in den Wedding Traditionsbetrieb eingestiegen. Mit Alan, dem Küchenchef aus dem Michelberger Restaurant, der sich für Berlin eine zeitgemäße Brasserie wünschte. Also beteiligten sie sich an der wunderbaren Brasserie Ora am Oranienplatz. Mit Denise, Nadine Michelbergers Schwester, die wie schon ihre Eltern Landwirtin geworden ist. Auf der Michelberger Farm in Naundorf im Spreewald, einem Permagarten, dessen Ernte nun im Michelberger Restaurant auf die Teller kommt. Mit Sam, der lieber tagsüber kochen wollte. Weswegen es im Wedding seit diesem Frühjahr die Theke gibt, den, ja, leckersten Mittagstisch der Stadt.

Gastronomische Erfolgsmodelle, so heißt es gerne, müsse man skalieren. Nichts liegt Nadine und Tom Michelberger ferner als das. Sie skalieren keine Betriebsabläufe, sie skalieren den Geist und das Herz der Michelberger-Idee. Der Stadt und dem Umland hat das zuletzt viele köstliche und herzliche Orte gebracht.“

www.michelbergerhotel.com; www.michelberger.farm



Foto: Michael Romstöck / KKROM

Genussküche mit Augenzwinkern

Wer sind die Preisträger? Tina Hüttl, gemeinsam mit Dr. Stefan Elfenbein Jury-Vorsitzende der Berliner Meisterköche, weiß es und lüftet das Geheimnis auch nicht bei einem Gespräch kurz vor Veranstaltungsbeginn.

Was zeichnet diesen 24er Jahrgang der Berliner Meisterköche aus?

Wir treffen auf bekannte Gesichter, denn zwei Aufsteiger des Jahres 2023 sind nun als Berliner Meisterkoch nominiert. Ansonsten bildet 2024 eine große Bandbreite quer durch alle Preiskategorien ab – das geht vom Thaipark über versteckte Bars und gastronomische Orte, die bestimmte Gerichte und Drinks auf eine ganz neue Stufe heben bis hin zu lässigen Allroundern, die viele anziehen wie beispielsweise das Bertie. In diesem Spannungsfeld ist für jeden etwas dabei. Darauf achten wir auch als Jury. Der 24er Jahrgang ist beeindruckend divers und bunt. Die 30 Ausgewählten demonstrieren die Vielfalt der Stadt.

Von Ihnen stammt die Aussage, dass „Vielfalt zur kulinarischen DNA Berlins gehört“. Wie zeigt sich das in diesem Jahr?

Wir haben das Glück, dass trotz gestiegener Gewerbemieten diese Stadt noch immer attraktiv für so viele junge und auch gestandene Köche ist, die hierherkommen, um ihre Ideen zu verwirklichen, Neues aufzubauen. Deshalb gibt es in Berlin fast jede Küchenrichtung, jeden Stil, jede Ess-Kultur. Wir können von persisch bis japanisch, von französisch bis israelisch auf einem unglaublich hohen Niveau genießen, weil die Macherinnen und Macher, die zu uns kommen, Berlin lieben und mit ihrem Können die Gäste glücklich machen.

Wie lange haben die zwölf Juroren gebraucht, um zu einer Entscheidung zu kommen?

Es sind zwei Entscheidungsrounden. Die erste ist die Nominierungs-Sitzung. Hier bringt jedes Jurymitglied mindestens fünf eigene

Favoriten in jeder Kategorie ein. Da wird gesammelt und diskutiert, nicht selten sehr kontrovers. Das braucht Zeit, denn gar nicht selten haben wir in jeder der sechs Kategorien das Drei- bis Fünffache an Vorschlägen. In diesem Jahr waren es über 200 Vorschläge. Ein neuer Rekord. In der Nominierungssitzung wird so lange beraten, bis die fünf Kandidatinnen und Kandidaten in jeder Kategorie feststehen. Nach über sechs Stunden hatten wir in diesem Jahr die Vorschlagsliste fertig. Das ist aber der einfachere Teil unserer ehrenamtlichen Juryarbeit.

Bei Schritt zwei, der eigentlichen Wahl, wird es richtig schwierig. Es ist ein Austausch von Argumenten, bei dem nicht das Ego von Juror oder Jurorin maßgeblich ist, sondern die überzeugendsten Begründungen – das würde ich mir manchmal auch in der Politik wünschen. Das ist zutiefst demokratisch, denn die Mehrheit entscheidet. Das Tolle für mich sind die tiefen, konstruktiven, gewinnbringenden Diskussionen, die wir führen. Wir hören uns zu und ringen um jede Entscheidung, schließlich sind die Nominierten schon die Besten. Ich gehe in dieses Meeting meist mit klaren Favoriten-Vorstellungen, aber durch die Argumente der Kollegen kommt das Pendel oft ins Schwingen. Nach dieser Sitzung bin ich sehr zufrieden, weil ich spüre, wie bereichernd diese Arbeit ist. Ich nehme einen Schatz an Wissen, Kompetenz und klugen Gedanken meiner Fachkollegen mit in meinen Alltag.

Spitzenköche sind immer auch Vorreiter von Ernährungstrends. Für welche stehen die diesjährigen Nominierten der Berliner Meisterköche?

Das ist schwierig zu beantworten, weil die Nominierten für so viele verschiedene Stile und

Richtungen stehen, dass eine einheitliche Aussage nicht möglich ist. Zudem glaube ich nicht an kurzfristige Trends. Wir sehen langfristige stabile Entwicklungen, in denen es feine Justierungen gibt. Dazu gehört für mich das hohe Qualitätsbewusstsein, bei dem das Produkt im Vordergrund steht. Die Köche wissen, wo es herkommt, präferieren die eigne Region. Dieser Kurs ist unumkehrbar, da gibt es keinen Schritt zurück.

Gleichzeitig gibt es innerhalb dieser langfristigen Entwicklungen aktuelle Tendenzen. Ich denke, dass gegenwärtig Essen vor allem Spaß machen soll – eine gute Entwicklung, stimmt's?! Nicht zu viel nachdenken müssen, nicht belehrt werden, sondern einfach nur genießen. Wenn wir in Berlin essen gehen, können wir uns darauf verlassen, dass die Köche und Gastronomen ihre Arbeit erledigt haben und nachhaltig arbeiten. Wir können zum Löffel greifen und uns auf gutes Essen freuen – auf eine Genussküche oft mit einem Augenzwinkern.



Foto: Florian Bolk

Und dennoch hat es die deutschen Spitzen-Gastronomie schwer: Teure Lebensmittel, knappes Personal und sparsame Gäste. Steckt Fine-Dining in der Krise?

Natürlich sind Restaurantbesuche teurer geworden und der Rest des Lebens auch. Zugleich sehe ich viel Veränderung. In den vergangenen Jahren haben wir viel verkopfter gegessen: fein bekocht zu werden mit Techniken und Kompositionen, die man zu Hause nicht beherrscht. Das war wichtig und passte in die Zeit. Nun schlägt das Pendel in die andere Richtung. Der Fine-Dining-Sektor sortiert sich gerade neu und wird zunehmend zum casual Fine-Dining. Keine Krise. Eine Neu-Justierung.

Hand aufs Herz: Wird Ihr Favorit heute Berliner Meisterkoch 2024?

Ja, in diesem Fall war es so. Mein Favorit oder wer weiß auch Favoritin, um es weiterhin spannend zu machen, hat gewonnen:) Zum Glück habe ich das nicht allein so gesehen!

Tina Hüttl

Nach der Kompaktklasse an der Deutschen Journalistenschule studierte Tina Hüttl Politik in Berlin und arbeitet seitdem als freie Autorin, Reporterin und Podcasterin für öffentlich-rechtliche Medien wie Deutschlandfunk-Kultur, den rbb sowie diverse Printmedien wie essen & trinken und Falstaff. Seit 2011 erkundet sie als Gastrokritikerin mit eigener Kolumne für die Berliner Zeitung das kulinarische Berlin, seit 2018 ist sie Mitglied in der Jury „Berliner Meisterköche“, die Partner für Berlin als Veranstalter des Formats zusammenstellt.“



Die Jury



Foto: Berlin Partner/ eventografien, berlin

Partner für Berlin bedankt sich an dieser Stelle herzlich für das große Engagement, was die Jurorinnen und Juroren für die Berliner Meisterköche leisten. Mit viel Herzblut machen sie Vorschläge, wählen aus mehr als 200 Vorschlägen die Nominierten aus, diskutieren über Entscheidungen und beweisen sehr oft „den richtigen Riecher“ für neue Trends, Strömungen, eine lebendige Szene, herausragende Gastgeber, eine attraktive Barkultur, Altbewährtes und Newcomer des sich ständig im Wandel befindlichen gastronomischen Lebens in Berlin.

Die unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, ermittelt Jahr für Jahr die jeweils fünf Kandidatinnen und Kandidaten in den folgenden Kategorien: „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“ und „Berliner Barkultur“. Der Preisträger der siebten Kategorie, der „Gastronomische Innovator“ wird erst bei der Preisverleihung am Abend bekannt gegeben, hier gibt es keine Nominierten. Mit ihrer ausgezeichneten Wahl unterstützen sie Partner für Berlin dabei, die Gastronomiebranche als wichtige Image- und Wirtschaftssäule der Stadt zu vermarkten.

Der Experten-Jury 2024 gehören die folgenden Jurorinnen und Juroren an:

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“

Tina Hüttl, Vorsitzende der Jury, Gastrokritikerin Berliner Zeitung

Felix Denk, Redakteur des Tagesspiegel

Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“ (Ehrenmitglied)

Lorraine Haist, freie Journalistin und Autorin für verschiedene Zeitungen und Magazine

Stefanie Hofeditz, freie Redakteurin, Journalistin B.Z., BILD, Ich&Berlin

Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week

Clemens Niedenthal, Ressortleitung Food beim tipBerlin-Magazin

Nikolas Rechenberg, GOURMETWELTEN

Annika Schönstädt, freie Journalistin

Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker

Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog





SPIELBANK BERLIN

4x
in Berlin

**Potsdamer Platz | Ku'damm
Am Fernsehturm | Ellipse Spandau**



Gutschein



**Viel Spaß bei Roulette, Poker,
Black Jack und Automaten Spiele!**

www.spielbank-berlin.de



*Aktionsgutschein kann nur einmal pro Person eingelöst werden. Einlass ab 18 Jahren und nur in Verbindung mit einem gültigen Ausweis! Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen

mit Verantwortung unter: www.spielerschutz-berlin.de Hilfe unter: 0800-137 27 00

(BZgA | Mo.–Do. 10–22 Uhr, Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de



**Seien Sie unser Gast,
Ihre Einladung für zwei!**

**Freier Eintritt und ein
Piccolo Sekt auf's Haus***

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hdw24

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Staffelauftakt nicht verpassen –
JETZT EINSTEIGEN!

**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding     primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**