

Pressemitteilung

SPERRFRIST BIS 21:15 UHR

Partner für Berlin Holding
Gesellschaft für Hauptstadt-Marketing mbH
Ludwig Erhard Haus
Fasanenstraße 85
10623 Berlin

Lukas Breitenbach
Leiter Unternehmenskommunikation

Mobil +49 1577 3998123
lukas.breitenbach@berlin-partner.de

www.berlin-partner.de
www.berliner-meisterkoeche.de

Berlin, 20. August 2021

25 Jahre Berliner Meisterköche

Die Besten in der Küche, in ihrem Kiez und in der Szene

25 Jahre Berliner Meisterköche! Ein Grund zum Feiern und Danke zu sagen. Die Berliner Meisterköche stehen für Innovation und Tradition, Nachhaltigkeit und Zukunftstrends und sind das Aushängeschild für das kulinarische Berlin. Diese Vielfalt und das großartige Können wollen wir zeigen und die Tradition fortsetzen, dass wir in diesem Jahr wieder auszeichnen können. Nachdem Partner für Berlin im vergangenen Ausnahmejahr keine Berliner Meisterköche ehren konnte, werden im Jubiläumsjahr 2021 wieder Preisträgerinnen und Preisträger gewürdigt.

Die unabhängige Berliner Meisterköche-Jury hat die Preisträgerinnen und Preisträger in den Kategorien Berliner Meisterkoch, Aufsteiger des Jahres, Berliner Gastgeber, Berliner Szenerestaurant, Berliner Kiezmeister, Gastronomischer Innovator - und einer neuen Kategorie, der Berliner Barkultur, gewählt. Mit der Berliner Barkultur soll die Vielfalt von Berlins Küche und Gastronomie erweitert werden mit dem Fokus auf die hervorragenden Bars dieser Stadt.

Der Regierende Bürgermeister von Berlin, Michael Müller: „Ich gratuliere den Berliner Meisterköchen zum 25jährigen Jubiläum und natürlich allen frisch gekürten Preisträgerinnen und Preisträgern sehr herzlich. Hinter den 25 Jahren Berliner Meisterköche stecken viel Engagement, Know-how und Können. In Berlin versammeln sich Kochkünstlerinnen und Kochkünstler der Extraklasse. Diese enorme Vielfalt und hohe Qualität der Gastronomieszene zählt zu den Anziehungspunkten für Gourmets und Freunde guten Essens aus aller Welt. Nicht umsonst sprechen wir von Berlin inzwischen auch als internationaler und exquisiter Food-Metropole. Die Berliner Meisterköche haben mit ihrer Arbeit einen wichtigen Anteil an dieser erfreulichen Entwicklung. Dafür gilt Ihnen mein Dank.“



Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin, sagt: „Die Berliner Meisterköche sind gerade in diesem Jahr wichtige Botschafter der Stadt. Sie zeichnen sich durch ihre Kreativität, Vielfalt und Professionalität aus. Mit vereinten Kräften rücken wir wieder den Gastronomiestandort Berlin in den Fokus. Ein besonderer Dank gilt unserer unabhängigen Jury, die sich der Herausforderung gestellt hat, in diesem Jahr die Berliner Meisterköche auszuwählen – immer mit dem Blick auf etwas Besonderes.“

Der **„Berliner Meisterkoch 2021“** ist Michael Schulz aus dem Restaurant „Irma la Douce“.

Aus der Begründung der Jury: „Michael Schulz ist ein Grenzgänger. Dass die Küche im Irma la Douce vom Handwerk her eine französische ist, hält ihn nicht davon ab, sich auch in anderer Länder Küchen umzuschauen. Und so kann es passieren, dass im Irma la Douce Gänge auf den Tisch kommen, die indisch, türkisch oder skandinavisch geprägt sind – und doch eines gemeinsam haben: In der Küche von Michael Schulz steht das Produkt, seine Authentizität und Qualität im Vordergrund. Schulz, der nach Stationen im VAU, Rutz und Golvet noch immer neugierig und experimentierfreudig ist und der für seine aromenreiche, klare und ganz auf den Geschmack fokussierte Küche bekannt ist, wurde Anfang des Jahres mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Wer täglich so hochwertige, ja: wertvolle Produkte verarbeitet, muss dies mit Sorgfalt und Liebe tun.“

Der Titel **„Aufsteiger des Jahres 2021“** geht an Arne Anker vom Restaurant „BRIKZ“.

Aus der Begründung der Jury: „Um mitten im Lockdown ein Restaurant zu eröffnen, braucht es schon einiges an Chuzpe. Arne Anker hat genau das getan – und setzte mit dem Take-Away-Konzept seines ‚BRIKZ‘ an der Grolmannstraße in Charlottenburg direkt neue Maßstäbe in Sachen Fine Dining für zu Hause. Die Gänge des gebürtigen Schleswig-Holsteiners erwiesen sich als so perfekt komponiert, dass sie auch ohne persönliche Beaufsichtigung des Chefs ihren Zauber entfalteten. Zugegeben, der diesjährige Aufsteiger der Berliner Meisterköche ist in der Stadt kein Unbekannter. Vier Jahre lang war er Küchenchef im Restaurant ‚Pauly Saal‘, erkochte dort einen Stern. Nach einer kreativen Schaffenspause ist er nun zurück mit einem leichtfüßigen Konzept, das entspannten Service und eine Karte, auf der sich Tofu und Schweinebraten nicht ausschließen, miteinander vereint.“

In der Kategorie **„Berliner Gastgeberin 2021“** ist die Wahl der Jury auf Katharina Bambach aus dem Restaurant „Eins44“ gefallen.

Aus der Begründung der Jury: „Sie hat ihren ganz eigenen Weg gesucht, sie hat internationale Erfahrungen gesammelt und ist zurück nach Berlin gekommen. Katharina Bambach hat eine klassische Ausbildung absolviert, vom Commis de Rang bis zur Restaurantleiterin. Auf Augenhöhe kommuniziert sie, schon fast übersinnlich erfüllt sie die Wünsche der Gäste, die kaum etwas sagen müssen. Und sie kann herrlich lachen. Katharina Bambach könnte auch in den diplomatischen Dienst treten. Sie ist diejenige, die zwischen Gast, Service-Team und Küche vermittelt. Denn was die Küche will und was alle anderen wünschen ist nicht immer dasselbe. Sie beweist außerordentliche Souveränität im Umgang mit Sterneköchen, die sich oft als Künstler verstehen. Heute setzt sie als Gastgeberin im Eins44 – Küchenchef ist

Daniel Achilles - neue Maßstäbe. Sie setzt die Reihe von Frauen fort, die mit Weitblick einen Beruf mit neuen, zeitgemäßen Inhalten füllen. Mit dem Ziel vor Augen, dass Respekt, Zuvorkommenheit, Höflichkeit den Begriff Service neu definieren. Sie ist eine Leitfigur der Branche, die es in diesen Zeiten schwer hat.“

Das „**Berliner Szenerestaurant 2021**“ ist in diesem Jahr die „KINK Bar & Restaurant.

Aus der Begründung der Jury: „Um mitten in der größten Pandemie das größte Risiko einzugehen und seine Lebensversicherung zu verpfänden, um ein Restaurant aufzumachen - dafür muss man entweder etwas verrückt sein oder einfach nur das perfekte Gespür und Konzept haben. Auf die beiden jungen Gastronomen Daniel Scheppan und Oliver Manseray trifft sicherlich beides zu. Ihr neues Szenerestaurant KINK bietet auf über 600 Quadratmeter so ziemlich alles, was Berlin gerade gastronomisch so besonders macht: Ein Casual Fine Dining Restaurant mit experimentellen Gängen wie ein Carpaccio mit Kirsche und Lapsangtee, ein nachhaltiges Tagescafé, eine Bar samt Mixology-Labor für maßgeschneiderte Drinks und ein Club mit Live Acts und DJs, weil Genuss und Unterhaltung hier unbedingt zusammengehen. Ein großer Dank an die beiden Freunde, die sich seit Kindertagen kennen, sie haben das einstige Brauerei-Areal Pfefferberg endlich wieder zur Szene gemacht!“

Der „**Berliner Kiezmeister 2021**“ ist das Du Bonheur in Mitte.

Aus der Begründung der Jury: „Anna Plagens ist die Betreiberin der Konditorei ‚Du Bonheur‘ und ihre Paradedstücke sind die Macarons, Kategorie ‚Die besten auf der Welt‘, außen mit zartem Knusper, innen befeuchtend samtig, nicht zu süß, von ungemein feinem Aroma. Eine Liebesgabe. Anna Plagens ist eine Meisterin der Petitesse, der Kleinigkeit, die glücklich macht, hergestellt mit überragend handwerklichem Können. Geschult wurde sie von der K. u. K. Hofzuckerbäckerei Demel in Wien sowie von Pierre Hermé in Paris. 2013 eröffnete sie das ‚Du Bonheur‘ in Berlin-Mitte und knüpft seither an die große Tradition der Berliner ‚Conditoreien‘ seit Beginn des 19. Jahrhunderts an - an ehemalige Berühmtheiten wie ‚Josty‘, ‚Stehely‘ und ‚Kranzler‘.“

Die „**Berliner Barkultur 2021**“ wird zum ersten Mal ausgezeichnet und geht an die „Green Door Bar“.

Aus der Begründung der Jury: „Alleine die Namen! Einmal Green Door Bar - zur Zeit der Prohibition ein Merkmal für US-amerikanische Speakeasy, ein Zeichen dafür, dass illegal Spirituosen ausgeschenkt werden. Die Berliner Green Door Bar ist ein Zitat einer American Bar - das Mobiliar wurde in den Neunzigern aus New York importiert. Gegründet wurde sie von Andrea Kuhn und ihrem Partner Fritz Müller-Scherz, der leider verstorben ist. Andrea Kuhn hat an der Green Door und an der Tradition des guten Trinkens festgehalten. Wir und die Stadt Berlin können ihr nur für diese Bereicherung der Barkultur danken. Und jetzt kommen wir zum zweiten speziellen Namen: Maria Gorbatschova ist Mixologin, Autorin und Produktdesignerin. Während des Studiums an der UDK hatte sie sich für Barkultur interessiert. Und eine Serie für Gläser, im Speziellen ein Martini-Glas entwickelt. Sie ist intelligent und eloquent, sie hat ein ungeheures Wissen von Spirituosen, sie veranstaltet Tastings bei denen schon mal 14 Spirituosen verkostet werden - und sie schmeckt den Unterschied. Bei den Drinks und Cocktails geht es für sie prinzipiell um Aroma, um Qualität sowohl bei der Arbeitsweise als auch bei den verwendeten Spirituosen. Maria Gorbatschova jedenfalls besitzt ein seltenes Talent - ‚The power of positive drinking‘.“



In diesem besonderen Jubiläumsjahr gibt es nicht nur einen Preisträger in der Kategorie **„Gastronomischer Innovator 2021“**, sondern gleich drei: Hier soll die Kreativität, Innovation und der Zusammenhalt gewürdigt werden.

Unser **„Gastronomischer Innovator 2021“** ist die Berlin Food Week.

Aus der Begründung der Jury: „Die ‚Berlin Food Week‘ überzeugte durch ihre Leidenschaft, Expertise und ihren kreativen Einsatz für die Gastronomie, Produzenten und Besucher. Sie präsentiert die Hauptstadt als internationale Food-Metropole und will das Bewusstsein für gute Produkte und Genuss verstärken. Modern, innovativ und frisch begeistert sie seit 2014 schon Gourmets und Neugierige – und strahlte schon früh weit über Berlin hinaus. Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität: vom 20. bis 26. September ruft sie zur ‚Kulinarischen Klimakampagne‘ auf – und das sogar bundesweit. Ein städteübergreifendes kulinarisches Austauschprogramm, das beliebte ‚Stadtmenü‘ und das ‚House of Food‘, der Markt für Start-ups und Manufakturen zeigen Berlin auch in diesem Jahr von der appetitlichsten Seite.“

Ebenso die Kantine Zukunft wurde für den **„Gastronomischen Innovator 2021“** ausgewählt.

Aus der Begründung der Jury: „Die Berliner Gemeinschaftsgastronomie soll gesünder und nachhaltiger werden. Nach dem Kopenhagener Modell wird in vielen Kantinen der Bio-Anteil derzeit deutlich erhöht. Das Ziel: 60 Prozent vom Gesamtwareneinsatz, möglichst ohne Mehrkosten. 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. Und ja, auch der ‚Kraffriegel‘ Currywurst findet in der Kantine der Zukunft seinen Platz.“

Auch Kochen für Helden haben als **„Gastronomischer Innovator 2021“** die Jury überzeugt.

Aus der Begründung der Jury: „März 2020 – Die Gastronomie im gesamten Land muss pandemiebedingt schließen. Und was machen Berliner Gastronom*innen? Kochen einfach weiter! Sie kochen für „Helden“, für Menschen in Funktionsberufen von der Feuerwehr bis zur Krankenhausstation. Was mit einem vollen Vorratsraum im ‚tulus lotrek‘ von Max Strohe (Aufsteiger des Jahres 2016) und Ilona Scholl (Berliner Gastgeberin 2017) spontan begann, entwickelte sich zu einer landesweiten Bewegung, an der über 100 Restaurants teilnahmen. In Berlin wurde es schnell professionell, mit koordinierter Logistik und – dank der Unterstützung von Zulieferern – täglich leckerem, gesunden Essen für die Tatkräftigen. Rein ehrenamtlich. Das ist gelebte Solidarität.“

Dieses Jahr finden die Jubiläumsfeierlichkeiten und die Bekanntgabe der neuen Preisträgerinnen und Preisträger auf einem exklusiven Streetfoodmarkt, dem „the place to taste“, im Hof der Königlichen Porzellan-Manufaktur (KPM) statt. Die Ehrung der Preisträger und die Übergabe der Auszeichnungen in Form eines handbemalten Tellers der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin erfolgt während des Rahmenprogramms. Die Gäste erwarten eine stimmungsvolle Atmosphäre zum Flanieren und eigens zubereitete Gerichte der Berliner Meisterköche als kulinarisches Erlebnis an den Foodtrucks und Bars. Sie haben die Gelegenheit, die kulinarische Vielfalt der ausgezeichneten Berliner Meisterköche aus den letzten



24 Jahren zu probieren. Mit dabei sind u. a. der Sternekoch Björn Swanson, das Borchardt, POTS, Tante Fichte, The Cord und noch viele andere. Der Moderator Matze Brandt von Radio Energy führt durch das Programm. Es gibt Musik von der Künstlerin Solome und später sorgt DJ Greg Orange für die musikalische Unterhaltung und die Flying Steps präsentieren ihre Breakdance-Show.

Pressematerial zum Download finden Sie unter: www.berliner-meisterkoeche.de.

Die Berliner Meisterköche digital: <https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und bei [Instagram](#)

Preisträgerinnen und Preisträger „Berliner Meisterköche 2021“

Berliner Meisterkoch 2021

- Michael Schulz, Irma la Douce

Aufsteiger des Jahres 2021

- Arne Anker, BRIKZ

Berliner Gastgeberin 2021

- Katharina Bambach, Eins44 (Restaurantleiterin)

Berliner Szenerestaurant 2021

- KINK Bar & Restaurant

Berliner Kiezmeister 2021

- Du Bonheur, Mitte

Berliner Barkultur 2021

- Green Door Bar

Gastronomische Innovatoren 2021

- Berlin Food Week
- Kantine Zukunft
- Kochen für Helden



Die Jury der Berliner Meisterköche

Vorsitz

- **Dr. Stefan Elfenbein**, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“
- **Eva-Maria Hilker**, stellvertretende Vorsitzende der Jury, EssPress

- **Prof. Dr. Dieter Großklaus**, Ehrenmitglied, „Chaîne des Rôtisseurs“
- **Stefanie Hofeditz**, Freie Redakteurin / Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin
- **Marion Hughes**, Raufeld Medien GmbH
- **Tina Hüttl**, Gastrokritikerin Berliner Zeitung
- **Nikolas Rechenberg**, GOURMETWELTEN
- **Annika Schönstädt**, Berliner Morgenpost
- **Dr. Erwin Seitz**, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- **Jan-Peter Wulf**, Fachjournalist und Gründer nomyblog

Die Berliner Meisterköche:

Das Format Berliner Meisterköche wurde weiterentwickelt und die Veranstaltung wird im Jubiläumsjahr das erste Mal auch für die breite Öffentlichkeit geöffnet: Am 21. August haben die Berlinerinnen und Berliner die Gelegenheit, beim „The place to taste“ ein einzigartiges Erlebnis aus „Streetfood meets Fine-Dining“ zu erfahren.

Die Berliner Meisterköche feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und positionieren die Hauptstadt erneut als Hotspot der kreativen Kochkunst und vielfältigen Foodbewegung. Bereits seit 1997 zeichnet Partner für Berlin jedes Jahr die besten Köche Berlins aus und stellt die Vielfalt der Gastronomie als wichtigen Imagefaktor der Marke Berlin mittels der Botschafter der Berliner Meisterköche dar. Mehr als 140 Köche, Gastronomen und Kiezmeister wurden seither in verschiedenen Kategorien ausgezeichnet und repräsentieren die Gastronomieszene als wichtigen Wirtschafts- und Imagefaktor Berlins. Zu den Preisträgern gehören unter anderem Sonja Frühsammer, Sophia Rudolph, Björn Swanson und Tim Raue.



Preisträgerinnen und Preisträger „Berliner Meisterköche 2021“

Berliner Meisterkoch 2021:

Michael Schulz, Irma la Douce

Aufsteiger des Jahres 2021:

Arne Anker, BRIKZ

Berliner Gastgeberin 2021:

Katharina Bambach, Eins44 (Restaurantleiterin)

Berliner Szenerestaurant 2021:

KINK Bar & Restaurant

Berliner Kiezmeister 2021:

Du Bonheur, Mitte

Berliner Barkultur 2021:

Green Door Bar

Gastronomische Innovatoren 2021:

Berlin Food Week

Kantine Zukunft

Kochen für Helden



Favoriten „Berliner Meisterköche 2021“

Berliner Meisterkoch 2021

- Stephan Hentschel, Cookies Cream
- Silvio Pfeufer, einsunternull
- Michael Schulz, Irma la Douce
- Max Strohe, Tulus Lotrek

Aufsteiger des Jahres 2021

- Arne Anker, BRIKZ
- Kamel Haddad, 12seasons
- Dominik Matokanovic, Tante Fichte
- Florian Mennicken, Rutz Zollhaus
- Silvio Pfeufer, einsunternull

Berliner Gastgeber 2021

- Serhat Aktas, Der Weinlobbyist (Inhaber und Sommelier)
- Katharina Bambach, Eins44 (Restaurantleiterin)
- Fabian Fischer, Bricole (Inhaber)
- Nancy Großmann und Falco Mühlichen, Rutz (Sommelière und Restaurantleiter/Gastgeber)
- Sascha Hammer, Irma la Douce (Sommelier und Restaurantleiter)

Berliner Szenerestaurant 2021

- Bricole
- Frühstück 3000
- KINK Bar & Restaurant
- Mrs Robinson's/Frieda
- Remi

Berliner Kiezmeister 2021

- Du Bonheur, Mitte
- Gimme Gelato, Charlottenburg
- Gut Kerkow Metzgerei, Mitte und Schöneberg
- Mimi Ferments, Moabit
- Sironi la pizza, Schöneberg

Berliner Barkultur 2021

- Bonvivant Cocktail Bar
- Schneeeule Salon
- Green Door Bar
- Mr. Susan



Berliner Meisterkoch 2021

Michael Schulz

Irma la Douce

Sein gastronomisches Comeback hatte Michael Schulz ab 2019 als Küchenchef im Irma la Douce, wo er 2021 seinen ersten Stern erhielt.

Das Irma La Douce ist ein ganz besonderer Ort in Berlin, an dem sich die Heldin aus Billy Wilder's gleichnamigen Kultfilm sehr wohl gefühlt hätte. Im Restaurant von Jonathan Kartenberg werden das Savoir-vivre und die hohe Kochkunst gleichermaßen gefeiert. Küchenchef Michael Schulz wandelt Klassiker der französischen Küche - von Austern, über Tatar und Bouillabaisse bis Boeuf Bourguignon - in aromenreiche Neu-Interpretationen. Und die Weinauswahl von Sommelier Sascha Hammer steht mit gut 300 Positionen und 50 Champagnersorten für Vielfalt und Hochgenuss. So ist Irma La Douce unpräzise, aber imposant und dabei voller Leichtigkeit.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie und wofür steht Ihre Küche in Berlin?

Die Auszeichnung bedeutet mir sehr viel! Die Rebellion aus meiner Jugend gegen Standards habe ich in den letzten Jahren in Kreativität am Herd umgesetzt und daher bin ich sehr stolz darauf, es zum Berliner Meisterkoch geschafft zu haben. Im Irma la Douce geben wir alles, damit unsere Gäste das Savoir-vivre genießen können: mit erstklassiger Küche, großem Weinsortiment und einer enormen Auswahl an Champagner. Das nehmen unsere Gäste dankbar an. Dass wir dafür nun eine Auszeichnung aus der Hauptstadt bekommen, freut uns besonders: Irma la douce ist Berlin und unser Kiez!

Lebenslauf

Michael Schulz, Küchenchef Irma la douce

Geboren am 19. April 1983 in Königs Wusterhausen

Für Michael Schulz ist Koch ein absoluter Traumjob, dabei hätte der 38-jährige seine Berufung beinahe überhört. Geboren wurde er am 19.4.1983 in Königs Wusterhausen. Als Teenager schien es für ihn dort keine andere Möglichkeit zu geben, als Kfz-Mechaniker, Tankwart oder Fleischer zu werden, also übte er sich als Punk lieber in Rebellion - eine Erfahrung, die ihm heute noch in der Küche im Irma la Douce zugutekommt. Der Weg dorthin war allerdings nicht leicht: Im Restaurant Reinhards im Nikolaiviertel lernte Schulz ab 1999, dass man sich trotz harter Arbeit und Stress für eine Sache begeistern kann. Hatte er die Ausbildung zum Koch eher aus der Not heraus begonnen, beendete er sie nach zwei Jahren als Neugieriger, der zwischen den langen Schichten Kochshows ansah, Kochbücher las und sich mit Kollegen austauschte. Seine groben Grundkenntnisse verfeinerte er bei seiner ersten richtigen Anstellung im Kavalierhaus in Caputh, wo er bereits Azubis anlernen durfte. Nach 1 Jahr und acht Monaten wechselte Schulz als Sous Chef in die Ganymed Brasserie zu Vincent Garcia, der ihn alles über Fisch, Krustentiere, Entenleber und Co. lehrte. Schulz blieb zwei Jahre und ist Garcia noch heute eng verbunden.

Nach drei Praktika wechselte der mittlerweile 24-jährige ins VAU, wurde schnell Chef Saucier und schließlich Sous Chef. Als 2007 „Der Feinschmecker“ mit *Aquavit* die besten Fischköche suchte, belegte Michael Schulz den dritten Platz. Eine ganz andere Seite des Kochens entdeckte Schulz ab 2010 im 3-Sterne-Restaurant Rutz. Die hohe Kunst der Improvisation, die geschmackliche Vielfalt von Innereien und die Möglichkeiten, Produkte ganzheitlich einzusetzen, eröffneten ihm neue Welten. Nach zwei Jahren ließ er sich auf das TV-Abenteuer „Hell’s Kitchen“ mit Frank Rosin ein, während er im ETA Hoffmann kochte, ehe er der Fischerklause am Lütjensee von Gerhard Retter als gastronomischer Berater und Küchenchef 14 Punkte im Gault&Millau erkochte. Nach einer Saison kehrte Schulz zurück nach Berlin und wurde Sous Chef im Ellington Hotel Duke bei Florian Glauert. Als Küchenchef in der Operativen eröffnete Schulz mit Björn Swanson das Golvet, welches schließlich mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Nach einer Auszeit arbeitete Michael Schulz 2018 als Produktionsleiter bei Berlin Cuisine. Sein gastronomisches Comeback hatte er ab 2019 als Küchenchef im Irma la Douce, wo er 2021 seinen ersten Stern erhielt.

seit 09/2019	Irma la Douce
2019 - 2018	Berlin Cuisine
2018 - 2017	Golvet
2017 - 10/2014	Ellington Hotel Duke
09/2014 - 04/2014 -	Fischerklause am Lütjensee
2014 - 2013	ETA Hoffmann, währenddessen: Hell`s Kitchen, TV-Show mit Frank Rosin
2013 - 2010	Rutz Restaurant & Weinbar
2010 - 2007	VAU
2006 - 2004	Ganymed Brasserie
2004 - 2002	Kavalierhaus, Caputh
2002 - 1999	Ausbildung im Restaurant Reinhards, Nikolaiviertel

Kriterien Berliner Meisterkoch 2021

1. Der/die nominierte Kandidat/Kandidatin sollte seit einem Jahr in einer leitenden Küchenposition, das heißt als Küchenchef/Küchenchefin oder Küchendirektor/Küchendirektorin, in Berlin tätig sein. Er/sie kann auch Inhaber des Restaurants sein.
2. Die Wertung der Jury bezieht sich auf die aktuelle Leistung der Köche. Sie wird nur in dem Restaurant bewertet, in dem der Koch/die Köchin gegenwärtig tätig ist. Die Jury berücksichtigt auch die individuelle Weiterentwicklung der Köche, die Auszeichnung Berliner Meisterköche ist ein Ansporn Leistungen kontinuierlich weiter zu entwickeln.
3. Die Jury wertet neben dem kulinarischen Geschmack, die Originalität der Kreationen und das Saisonangebot der verwendeten Produkte. Die Präsentation der Speisen, der Service und das Ambiente des Restaurants beeinflussen das Urteil ebenso. Weiterhin kommen für die Wahl bevorzugt Kandidaten in Frage die
 - für den Standort Berlin stehen und einen Bezug zu Berlin haben, z. B. mit einem eigenen Betrieb,
 - Berlin gastronomisch weiterentwickeln, z. B. in Bezirken, die noch Potential haben,
 - einen hohen Innovationsgrad, Originalität und Experimentierfreude aufweisen,
 - eine für Berlin typische Karriere haben, „Querdenker“ sind,
 - Mut und Eigenständigkeit beweisen,
 - die Freiräume Berlins produktiv nutzen,
 - neue Trends entwickeln bzw. aufspüren.
4. Die Auszeichnung Berliner Meisterkoch/Meisterköchin ehrt neben der virtuoson Einzelleistung der gewählten Köche auch die Küchen- und Serviceteams, die diese Leistung mit erbringen.
5. Die Wahl zum Berliner Meisterkoch/Meisterköchin erfolgt geheim und aufgrund der Vorarbeit der Jury, bei der alle in Frage kommenden Kandidaten nominiert werden.



Aufsteiger des Jahres 2021

Arne Anker

BRIKZ

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie und wofür steht Ihre Küche in Berlin?

Ich freue mich sehr über die diesjährige Auszeichnung zum „Aufsteiger des Jahres“ durch die Jury der Berliner Meisterköche. Nach den anstrengenden letzten Monaten, unserer Eröffnung mitten im Lockdown und der Energieleistung des gesamten Teams bis heute, ist das ein schöne Bestätigung für unsere Arbeit. Im Namen des gesamten Teams bedanke ich mich herzlich für diese Wertschätzung!

Das BRIKZ steht für feinsinnige und klar produktorientierte Gerichte mit unserem charakteristischen feinen Säurespiel. Modern interpretierte Einflüsse verschiedenster Küchenstile aus der ganzen Welt, ergänzen wir mit klassischen „alten“ Garmethoden und Zubereitungsarten. Beste Lebensmittel mit regionalem und saisonalem Bezug, kreativ und respektvoll verarbeitet – das ist es, was unsere Menüs einen besonderen Zauber versprühen lässt.



Lebenslauf

Arne Anker / BRIKZ

Geboren am 30.12.1985 in Heide (Schleswig-Holstein, Germany)

April 2019 - Juni 2015

Maître de Cuisine im Pauly Saal, Berlin (DE)

Januar 2015 - März 2014

Sous Chef im The Jane, Antwerpen (BE)

Dezember 2013 - Juli 2012

Chef de Partie & Sous Chef im Restaurant Oud Sluis,
Sluis (NL)

Juli 2012 - April 2010

Sous Chef im Restaurant First Floor, Berlin (DE)

Februar 2010 - März 2009

Chef de Partie & Sous Chef im Die Meierei im Bürgerpark,
Bremen (DE)

März 2008 - September 2006

Demichef de Partie im Seehotel Töpferhaus,
Alt Duvenstedt (DE)

Ausbildung:

August 2003 - Juli 2006

Der Alte Auf, Fiefbergen (DE)

Auszeichnungen:

- -Aufsteiger des Jahres 2016, „Leaders off he Year Awards by Rolling Pin“
- -Koch des Jahres 2018, „Gusto der Kulinarische Reiseführer“



Berliner Gastgeberin 2021
Katharina Bambach
Eins44 (Restaurantleiterin)

Katharina Bambach wurde am 16. Juni 1981 in Kirn an der Nahe geboren. Weil gutes Essen und Reisen schon immer zu ihren Leidenschaften zählten, entschied sie sich 2001 für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Land & Golfhotel Stromberg.

Im Juni 2021 holte Jonathan Kartenberg sie als Restaurantleiterin ins eins44: Mit dem eins44 brachte Jonathan Kartenberg Fine Dining nach Neukölln. Im dritten Hinterhof einer ehemaligen Destillerie findet sich heute die Anlaufstelle für professionelle Gourmets und passionierte Genussmenschen. Talentierte Nachwuchsköche verarbeiten unter Küchenchef Daniel Achilles saisonale Zutaten zu einer zeitgemäßen Produkt-fokussierten Küche. Feine Naturweine, große Weingüter und besondere Spirituosen runden das Genusskonzept des Restaurants eins44 perfekt ab.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

„Nachdem ich ein Jahr pandemiebedingt kaum arbeiten durfte, freue ich mich riesig, zu meinem 25. Berufsjubiläum nicht nur ein tolles Restaurant zu leiten, sondern auch mit diesem renommierten Titel ausgezeichnet zu werden. Ich bin sicher, dass der Preis auch den Nachwuchs anspornt, sich wieder mehr für unsere krisengebeutelte Branche zu begeistern.“



Lebenslauf

Katharina Bambach wurde am 16. Juni 1981 in Kirn an der Nahe geboren. Weil gutes Essen und Reisen schon immer zu ihren Leidenschaften zählten, entschied sie sich 2001 für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Land & Golfhotel Stromberg. Nach erfolgreichem Abschluss ergatterte sie 2004 einen Saisonvertrag im Palazzo in München bei Eckart Witzigmann, der sie anschließend ins Zwei-Sterne-Restaurant Tantris empfahl, wo sie zwei Jahre blieb. 2007 verabschiedete sich Katharina Bambach aus Bayern und wurde Commis de Rang im Berliner Spitzenrestaurant Facil - ebenfalls 2 Sterne. Wiederum nach zwei Jahren zog sie 2009 als Serviceleiterin weiter ins Filetstück.

2012 arbeitete sie erst ein halbes Jahr im Pauly Saal, ehe sie Tim Raue in sein Team holte. Ab August 2012 war sie im Restaurant Tim Raue Chef de Rang, bis sie ein Jahr später zur Restaurantleiterin im La Soupe Populaire by Tim Raue aufstieg. Nach der Schließung des Lokals im Mai 2016 kehrte sie zurück ins Restaurant Tim Raue - zunächst als Oberkellnerin, später wurde sie zur stellvertretenden Restaurantleiterin befördert. Nach sieben Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit mit Tim Raue wollte Katharina Bambach ins Ausland, um dort internationale Erfahrungen zu sammeln. Allerdings erschwerte Corona die Bedingungen und so blieb sie nur ein Jahr in Kopenhagen, wo sie im renommierten Restaurant Alchemist als stellvertretende General Managerin tätig war. Zurück in der Hauptstadt übernahm sie von Oktober 2020 bis April 2021 die Restaurantleitung im Cordo, allerdings war das Restaurant fast die gesamte Zeit im Lockdown. Im Juni 2021 holte Jonathan Kartenberg sie als Restaurantleiterin ins eins44.

Seit Juni 2021	eins44, Berlin, Restaurantleiterin
April 2021 - Oktober 2020	Cordo, Berlin, Restaurantleiterin
September 2020 - September 2019	Restaurant Alchemist, Kopenhagen, stellv. General Manager
August 2019 - Mai 2016	Restaurant Tim Raue, Berlin, Oberkellnerin, später stellv. Restaurantleiterin
2013	Wechsel ins La Soupe Populaire by Tim Raue, Berlin, Restaurantleiterin
August 2013 - August 2012	Restaurant Tim Raue, Berlin
Juli - Februar 2012	Pauly Saal, Berlin
2011 - 2009	Filetstück, Berlin
2009-2007	Facil, Berlin
2007-2005	Tantris, Berlin
Saison 2005/2004	Eckhart Witzigmann Palazzo München
2004-2001	Ausbildung zur Hotelfachfrau im Land & Golfhotel Stromberg

Kriterien Berliner Gastgeber 2021

1. Der/die nominierte Kandidat/Kandidatin sollte seit einem Jahr in einer führenden, dem Gast zugewandten Position im Restaurant, also als Maître (bzw. Restaurantleiter/ Restaurantleiterin) oder Sommelier/Sommelière in Berlin und Umgebung tätig sein. Dies schließt nicht aus, dass er/sie auch Inhaber des Restaurants ist.
2. Die Wertung der Jury bezieht sich auf die aktuelle qualitative Leistung des nominierten Gastgebers. Sie wird nur in dem Restaurant bewertet, in dem der/die Gastgeber/ Gastgeberin gegenwärtig tätig ist, Leistungen in anderen Betrieben bleiben unberücksichtigt.
3. Die Jury berücksichtigt neben der fachlichen Kompetenz vor allem die Fähigkeit der Kandidatin/des Kandidaten, als Gastgeber/als Gastgeberin Persönlichkeit und Menschenkenntnis zu verbinden und sich auf die Gäste einzustellen. Freundlichkeit, hervorragende Kenntnis des aktuellen Speisen- und Weinangebots des Restaurants und eine angemessene Beratung der Gäste spielen in der Beurteilung ebenso eine Rolle, wie die Fähigkeit, unausgesprochene Wünsche zu erfüllen und eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Explizites Fachwissen über Weine, nationale und internationale Anbaugebiete sowie Winzer und Rebsorten sind wünschenswert und werden ebenso in die Bewertung als Gastgeber/ Gastgeberin mit einbezogen.
4. Die Wahl zum/zur Berliner Gastgeber/ Gastgeberin erfolgt geheim und aufgrund der Vorarbeit der Jury, die mehrere Kandidaten zur Wahl nominiert. Am Wahltag sind keine Vorschläge mehr möglich.
5. Die Auszeichnung Berliner Gastgeber/ Gastgeberin ehrt neben der individuellen Leistung auch das Serviceteam, das der/die Gastgeber/ Gastgeberin führt, anleitet und gemeinsam mit ihm/ ihr die hervorragende Service- und Beratungsqualität des Restaurants pflegt und umsetzt.



Berliner Szenerestaurant 2021
v.l.n.r.: Oliver Mansaray und
Daniel Scheppan
KINK Bar & Restaurant

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie und wofür steht Ihre Küche in Berlin?

Wir sind sehr stolz mit diesem Preis an die Newcomer Auszeichnung 2020 anzuknüpfen und sehen es vor allem als eine Anerkennung unserer Arbeit während des Lockdowns im Frühjahr. Küche, Bar und Service Teams haben nicht nur die Spannung und ihr Niveau vom Vorjahr gehalten sondern ausgebaut. Das motiviert uns diesen undogmatischen Weg weiter zu gehen und aus dem Besten aller Welten zu schöpfen - für spannende und immer wieder neue Speisen und Getränke, die keine Grenzen kennen.

Unsere Küche ist aromatisch und zugleich ganz unbeschwert. Unser Herz schlägt für die Region, wir kochen viel mit der Saison und mit dem, was in unserer Nähe wächst und gedeiht. Pflanzenbasiert, mit Fisch und Fleisch als Highlights für alle, die es mögen. Gleichzeitig schöpfen wir ganz ohne Dogmen aus dem Besten aller Welten - für spannende und immer wieder neue Speisen, die keine Grenzen kennen. Begleitet von tollen Weinen aus Europa und der Neuen Welt - klassisch und biodynamisch, rot, weiß, rosé und orange. Und gerne auch begleitet von unseren hausgemachten Drinks - aromatisch perfekt aufs Food abgestimmt.

Unsere Küche ist offen. Wir haben sie extra so gestaltet. Denn wir zeigen gerne, was wir tun, und genauso gerne sprechen wir mit unseren Gästen darüber. Offen zu kochen, das bedeutet für uns aber noch weit mehr: Mit Gast-Köchinnen und -Köchen aus der ganzen Welt stellen wir die Karte immer mal wieder komplett auf den Kopf. „Travelling Chefs and Bartenders“ legen einen Stopp bei uns ein. Und unsere eigenen Leute bekommen in den Küchen und hinter den Tresen befreundeter Restaurants und Bars frische Impulse. So halten wir uns unkonventionell und so begeistern wir unsere Gäste ständig aufs Neue.



Lebenslauf Daniel Scheppan

- 2019 heute KINK Co-Inhaber
- 2018-2004 Tourdirector für englisch-sprachige Touristen quer durch Europa
- 2005-1994 Diverse Jobs als Spüler, Küchenhilfe, Barkeeper und Service in Cafés und Clubs
- 2004-2002 Ingenieur-Studium (nicht abgeschlossen)
- 2002-1999 Tischler-Ausbildung
- 1980 Geboren in Nürnberg

Lebenslauf Oliver Mansaray

- 2019 heute KINK Co-Inhaber
- 2019-2012 Restaurant/Barmanager, Katz Orange
- 2012-2011 Headbartender, Soho House Berlin
- 2010-2009 Floormanager, Paramount Memberclub (London)
- 2009-2006 Interior Architecture Studium (Muc/London)
- 2008-2004 Diverse Jobs in der Münchener Gastroszene, z. B. Bar Centrale, P1 und Brenner Grill
- 2003-1998 Diverse Jobs in der Nürnberger Gastroszene, z. B. Ruhestörung, Freudenpark und Wax Lounge
- 2001-1998 Tischlerausbildung
- 1980 Geboren in München

Kriterien Berliner Szenerestaurant 2021

In dieser Kategorie wird exemplarisch eine Person (oder ein Team) geehrt, die sich in der „Szenegastronomie“ Berlins durch besondere Leistungen hervorgetan hat. Ein Kriterium für die Kategorie „Berliner Szenerestaurant“ ist die Ansprache eines kosmopolitischen und kreativen Publikums, das die moderne, aufgeschlossene Gesellschaft Berlins repräsentiert.

Die Lokalität und das Ambiente spiegeln den aktuellen Zeitgeist und Trend der Stadt wider und sind typisch für das heutige Berlin, sei es in der Ausstattung, im gastronomischen Konzept oder in der Komposition des gastronomischen Erlebnisses. Der Ort „Berliner Szenerestaurant“ ist sowohl ein Meeting Point als auch ein Melting Pot und dient als „the place to be“ der Kommunikation: Hier treffen sich Kreative, Künstler und Macher. Hier werden Netzwerke gepflegt, kreative Konzepte erarbeitet, intellektuelle Diskurse geführt und zukunftsweisende Projekte erdacht. Die Auswahl und Kreation der Speisen ist ebenso von Kreativität und schöpferischem Geist geprägt.

Der Preisträger „Berliner Szenerestaurant“ ist erfolgreich und stilbildend in seiner gastronomischen Nische. Die Küche hat eine eigene Note, kann in jungem, frechem oder experimentierfreudigem Gewand erscheinen. Regionale oder auch internationale Einflüsse finden auf einem hohen, individuellen Niveau ihren Ausdruck.



Berliner Kiezmeister 2021
Du Bonheur, Mitte
Anna Plagens

Du Bonheur (das Glück) - Wenn dem Franzosen etwas besonders mundet, kann es passieren, dass dieser Moment all seine Sinne erfasst und er gelöst ausruft: „Ah ca c'est du bonheur!“ Alle Produkte im Du Bonheur sind von handverlesener Qualität. Sie werden in einer einsehbaren Backstube jeden Tag frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt.

„Wir haben uns dem Konditor-Handwerk verschrieben, wie es in Frankreich gelebte Tradition, in Deutschland leider kaum noch zu finden ist. Genuss ist unser oberstes Gebot. Die Dekoration, auf das Wesentliche reduziert, dient zur Vorbereitung des Geschmackserlebnisses. Klare Profile von maximal drei Geschmacksgebenden Zutaten dienen der Verständlichkeit der Kreation, erklärt Anna Plagens.“

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

Da meine Leidenschaft dem Handwerk gilt und wir in den Jahren viele Genießer erreichen konnten, denen diese Aufmerksamkeit schmeckt und zu schätzen wissen, haben wir es ihnen zu verdanken, dass wir deutschlandweit und international bekannt sind. Ich freue mich sehr über die guten Bewertungen wie das beste Croissant Berlins, Lobpreisungen unserer Macarons, die FAZ-Empfehlung unseres Stollens und nun den Kiezmeister.

Das alles dient der Festigung unseres Unternehmens, bestätigt und motiviert mich. Stolz bin ich aber vor allem auf 6 Auszubildende, von denen eine gerade ihre Meisterprüfung absolviert, und die bei mir alle umfassend den Beruf erlernt haben. Umfassend, weil unsere Produktpalette im Verhältnis zur Betriebsgröße mit unserem Qualitätsanspruch (leider) fast einzigartig in Deutschland ist.



Lebenslauf

Name:	Anna Plagens
Geburtsdatum:	02.06.1981
Geburtsort:	Gehrden bei Hannover
Familie:	Reinhard Plagens (Grafiker) Bärbel Plagens (Ayurveda Therapeutin) Ein älterer Bruder
Schulbildung:	
1987 -2000	Abschluss: Abitur (Matthias-Claudius-Gymnasium, Gehrden)
07.00-10.00	Schichtleitung auf der EXPO (Hermannsdorfer Landwerkstätten)
10.00-02.01	Praktikantin im Designbüro O2 in München
03.01-04.01	Produktionshilfe bei Bahlsen (Barsinghausen)
08.01- 08.03	Ausbildung als Konditorin Pâtisserie Husser, Guebwiller (Elsaß, Frankreich)
Im Urlaub während der Ausbildung:	Praktika bei `Kochwerk´ in der Kantine Firma Bahlsen (Hannover) und im Restaurant `Neue Zeiten´ (Hannover)
09.03-10.03	Commis Patissière im `Korso bei der Oper´ (Wien)
10.03-10.04	Commis Patissière im`Palais Coburg´(Wien) mit Thomas Scheiblhofer
10.04-08.06	Konditorin in der K.u.K.Hofzuckerbäckerei Ch. Demel's Söhne (Wien)
08.06-06.11	Commis pâtissier, dann Adjointe au Chef Pâtissier Coordinateur du Savoir- Faire, Recherche & Developpement (Produktentwicklung) bei Pierre Hermé Paris (Paris)
07.11-12.11	Meisterausbildung an der Handwerkskammer und Konditoren Innung Berlin
03.12-06.12	Fortbildung Betriebswirt HWK
11.12	Gewerbeanmeldung Du Bonheur GbR gemeinsam mit Stephan Zuber
30.04.13	Eröffnung des Du Bonheur -Konditorei- Café- Feinkost
seit 2016	alleinige Geschäftsführerin des EU Du Bonheur, 16 Mitarbeiter

Kriterien Berliner Kiezmeister 2021

Berlin ist aufgrund seiner einzigartigen Gegenwart und Geschichte Stadt der vielfältigen und bunten Kieze und Viertel. Seit der Wende übertrumpfen sich die nationalen und internationalen Medien, diese zu erkunden und zu erklären. Auch international sind Berlins Farben und Vielfalt angekommen, denn sie tragen zum Facettenreichtum und zur Einzigartigkeit der lebenswerten Stadt Berlin bei.

In der Kategorie „Berliner Kiezmeister“ wird exemplarisch ein Ort, eine Person oder ein Team geehrt, der/die/das in besonderer Weise für Genuss, Tradition, Lebensqualität und Kulinarik in einem dieser Kieze steht/stehen. Ähnlich wie in Quartiers und/oder Neighbourhoods anderer Weltmetropolen, soll der Blick für den „Genuss-Kulturgut-Kiez“ geschärft werden.

„Berliner Kiezmeister“ können Orte, Personen, Teams sein,

- die schon immer im Kiez waren, längst etabliert sind, zum Kiez gehören,
- die neu entstanden sind oder bewusst im Kiez eröffnet haben und für die BerlinerInnen und BesucherInnen extra in den Kiez kommen.

Kriterien zur Wahl sind die Einzigartigkeit des Preisträgers, die ihn weit über die Kiez-, Stadt- und Landesgrenzen hinaus bekannt machen und den Kiez besonders attraktiv und lebenswert machen. Ferner ragen die kiez-typischen Besonderheiten im gastronomischen und kulinarischen Wirken des Preisträgers weit über die Metropole Berlin hinaus und tragen damit zum Image- und Wirtschaftsfaktor der Gastronomie Berlins bei.

Exemplarisch können außergewöhnliche oder einzigartige Handwerksbetriebe für etwa Wurst, Fleisch, Backwaren, Käse und Süßes oder auch Getränke-Orte „Berliner Kiezmeister“ werden. Auch herausragende Geschäfte, besondere Feinkostläden und Marktorte sowie Lokale und Restaurants, auch mit ausländischer bzw. ethnischer Küche, stehen zur Wahl.

Die Wahl zum „Berliner Kiezmeister“ erfolgt geheim und aufgrund der Erfahrung und Vorarbeit der Jury, die die in Frage kommenden Kandidaten vorschlägt und nominiert.



Berliner Barkultur 2021
Green Door Bar
Maria Gorbatschova

Green Door Bar Berlin

Seit 1995 empfängt die Green Door Bar ihre Gäste in der Nähe des Winterfeldtplatzes. Hinter der grünen Tür befindet sich eine American Bar mit einem langen Holztresen und großer Spirituosenauswahl. Das Mobiliar wurde in den Neunzigern aus New York importiert, der Künstler Thomas Hauser bemalte die Wände in Karos und Holzmustern. Das Interieur liegt irgendwo zwischen einem privaten Salon und einem David Lynch Film. Neben saisonal wechselnden Eigenkreationen werden auf Anfrage zahlreiche klassische Drinks serviert. Der Fokus liegt auf hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten aus Europa. Zur Tradition der Bar gehören aufmerksame Gastgeber, eine entspannte Atmosphäre und das Motto „The power of positive drinking“.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

Die Entscheidung, eine Kategorie für Barkultur bei den Berliner Meisterköchen einzuführen, erfreut mich. Schon lange erkennen wir Essen und Genuss als wichtigen Teil unserer Kultur an und ehren zurecht Köche als Kulturschaffende. Das auch die Barkultur ein Teil der kulinarischen Landschaft Berlins und Deutschlands darstellt wird häufig übersehen. Wenn man genau hinsieht findet man in meiner Branche viele Akteure, die in ihrem Schaffen, Wissen und Anspruch anderen kulinarischen Kategorien in nichts nachstehen. In diesem Sinne freue ich mich besonders darüber, die erste Preisträgerin dieser Kategorie zu sein. Und auch darüber, dass in Zukunft noch mehr Kollegen und Weggefährten geehrt werden.



Lebenslauf

Maria Gorbatschova

Soldiner Str. 15, 13359 Berlin

Mobil (+49) 178 6001853

maria@mariagorbatschova.com

Auszeichnungen

- Bartender des Jahres 2021
- Falstaff Magazin

Berufserfahrung

Selbstständig – Beratung, Rezeptentwicklung, Produktentwicklung

Seit 2016

- Mitentwicklung des Botanical Tonics von Thomas Henry (2020/21)
- Leitung und Konzeption von Workshops für Fachpublikum und Endkonsumenten (z.B. zum Thema “Flavor - Senses for Wine and Spirits”, Masters of American Whisky Konferenz 2021)
- Expertin für Sensorik und Verkostung
- Entwicklung von Cocktailrezepten für Kunden aus der Getränkebranche
- Eventplanung und Durchführung, Catering

Mixology und Mixology Online – Leitung des Mixology Taste Forums, freie Autorin

Seit 2020

Green Door, Berlin – Bar Managerin

Seit 2018 Bar Management, seit 2015 als Bartenderin

Bildungsweg

Universität der Künste, Berlin – Bachelor Produktdesign

2009-2016 Abschlussarbeit über Cocktailgläser mit Nutzung des 3D-Drucks im Prototypenbau

2011-2015 Assistentin von Prof. Kathrin Busch (Kulturtheorie und Ästhetik)

Praktika bei Studio 7.5 und MYKILOS

2007-2009 Ruhr Universität, Bochum – Sales Engineering and Product Management

2006 Willibrord Gymnasium, Emmerich – Abitur

Kindheit

- Geboren 1987 in Jushno-Sachalinsk, Russland.
- 1995 nach Deutschland eingewandert, die Kindheit und Jugend in Emmerich am Rhein verbracht.

Kriterien Berliner Barkultur 2021

Zu oft werden Getränke „nur“ als Sidekick wahrgenommen. Dabei ist für die Spezies Mensch Trinken noch wichtiger als Essen. Warum also dem Trinken nicht auch im kulinarischen Sinne die Bühne geben, die es verdient hat? Viele Bars in Berlin sind sich dessen bereits bewusst und zaubern mit fantastischen Zutaten, der richtigen Zubereitung und viel Liebe zum Detail unvergessliche Kreationen. Auch aus anscheinend einfachen und gewöhnlichen Drinks, die auf fast jeder Karte vertreten sind, werden geschmacklich neue Erlebnisse geschaffen, die für den Gast so bekannt und doch überraschend anders sind.

Mit der Kategorie „Berliner Barkultur“ soll die Vielfalt von Berlins Küche und Gastronomie mit Blick auf Getränke, mit Fokus auf Wein- und Cocktailbars, abgedeckt werden. Wichtig ist, dass die Lokalität sich besonders im Bereich der Getränke hervorhebt.

Die Preisträger:innen sollten dabei in den folgenden Kriterien überzeugen:

- **Innovation.** Hier steht im Vordergrund, auf welche kreative Weise Getränke kreiert werden und wie das Zusammenspiel von Zutaten erfolgt. Idealerweise werden nicht nur klassische Getränke serviert, sondern auch Kreationen geschaffen, die sich einen Namen machen bzw. gemacht haben.
- **Ausführung & Qualität.** Frische (und) Zutaten sind ausschlaggebend für ein gutes Getränk. Dieses Kriterium geht Hand in Hand mit dem folgenden Kriterium.
- **Kenntnisse & Fähigkeiten,** die aus einer langjährigen Erfahrung hervorgehen, ermöglichen dem Gast ein unverwechselbares Erlebnis. Dies macht sich auch schon bei der Bestellung durch eine kompetente Beratung der Servicekräfte bemerkbar.
- **Geschmack.** Es kann, muss aber nicht die Geschmacksexplosion sein. Ein klassischer Standarddrink kann genauso ein Geschmackserlebnis sein, wie die neue Cocktailkreation.
- **Atmosphäre.** Besonderer Wert wird auf den Service und die Umgebung gelegt. Dabei sind Authentizität, Gemütlichkeit, angenehme Lautstärke und Publikum sowie Einrichtung wichtige Faktoren für den Oberbegriff „Atmosphäre“.
- **Gastfreundschaft.** Der Gast fühlt sich willkommen und optimal beraten. Er wird nicht nur „abgefertigt“, denn das gesamte Lokal lädt zum Verweilen ein.
- **Konsistenz.** Eine über die Jahre standhafte Leistung, die sich auch über die Lokaltüren hinaus einen Ruf verschafft hat.
- **Auswahl.** Eine abgestimmte Getränkekarte mit mindestens einem „Signature Drink“. Dabei ist eine üppige Auswahl nicht das Wichtigste, sondern die Qualität und Komposition.



Gastronomischer Innovator 2021
Berlin Food Week
Michael Hetzinger



Gastronomischer Innovator 2021
Berlin Food Week
v.l.n.r.: Alexandra Laubrinus und
Alexander van Hessen

Die Berlin Food Week ist das facettenreichste Food-Festival Deutschlands: Seit 2014 präsentieren sich in ganz Berlin Köch:innen, Gastronom:innen, Food-Entrepreneur:innen, Manufakturen und Marken. Ob Herkunft, Qualität oder Zubereitung von Produkten: Die Berlin Food Week informiert und schafft Bewusstsein und Wertschätzung für gutes Essen. Sie regt an zu einer genussvollen, Ressourcenschonenden und gesunden Ernährung und möchte so einen neuen Mainstream mitgestalten. Und das mit der Berlin-typischen Leidenschaft, Neues auszuprobieren, Stile zu mixen und mutige Experimente zu machen.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

Wir sind zutiefst überzeugt von der kulinarischen Innovationskraft Berlins und dem Anteil, den die Hauptstadt-Gastronomie am internationalen Ansehen unserer Heimat hat. Dabei mitzuwirken, Berlin zur internationalen Food-Metropole zu machen, war von Anfang an unser Hauptanliegen als Festival und Plattform. Dieses Ziel eint Berlin Partner & die Jury der Berliner Meisterköche und uns. Deswegen ist es uns eine besondere Ehre und eine außerordentliche Freude, die Auszeichnung als Gastronomischer Innovator 2021 entgegen zu nehmen. Wir begreifen den Preis als Privileg und Verpflichtung für unsere gemeinsamen Anstrengungen für die Zukunft dieser Stadt gleichermaßen - wir erwarten sie sonnenklar mit Aussicht auf Klopse.



Nach einem Jahr coronabedingter Pause stehen bei der Berlin Food Week 2021 alle Zeichen auf Nachhaltigkeit und Veränderung. Deutschlands größtes Food-Festival mit knapp 60.000 Besuchern in 2019 findet in diesem Jahr vom 20. bis 26. September statt – und zwar erstmals deutschlandweit. Denn die wichtigsten Formate der Eventwoche bekommen zusätzlich Satelliten in anderen deutschen Städten wie München, Hamburg und Stuttgart. Beim Stadtmenü werden klimafreundliche Menüs serviert, mitmachen können Restaurants überall in Deutschland. Auch neu in diesem Jahr ist ein städteübergreifendes kulinarisches Austauschprogramm: Küchenchefs aus Hamburg, Frankfurt und Berlin tauschen für einen Abend ihre Arbeitsplätze. Das House of Food im BIKINI BERLIN ist der Marktplatz für Foodies und Entdeckungshungrige, die die neuesten Produkte probieren, die Produzent:innen persönlich kennenlernen und natürlich auch direkt shoppen wollen. Über 30 Start-ups & Manufakturen präsentieren sich – natürlich mit Sicherheitsauflagen.

Gegründet wurde die Berlin Food Week GmbH 2012 von Alexander van Hessen. 2013 wurde die PR-Agentur Schröder+Schömb's Partner, in 2019 stiegen die Geschäftsführer:innen Alexandra Laubrinus und Michael Hetzinger auch als Teilhaber mit ein. Alle Gesellschafter:innen verbindet die Leidenschaft für gutes Essen. Ziel der Berlin Food Week ist es, Berlin als internationale Foodmetropole zu präsentieren sowie in der deutschen Öffentlichkeit das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Qualität von Nahrungsmitteln zu verstärken. In 2019 expandierte die Berlin Food Week mit dem Format Stadtmenü erstmals in weitere deutsche Städte, im Jahr 2020 legte das Festival eine coronabedingte Pause ein.

Lebenslauf Alexandra Laubrinus

- geboren am 29.05.1983 in Berlin

Seit 2002 für Agenturen, Verbände und Industrie im Bereich Live-Kommunikation tätig

Seit 2012 im Team der Berlin Food Week für Programm und Netzwerk verantwortlich

Seit 2017 Geschäftsführerin der Berlin Food Week GmbH

Lebenslauf Alexander van Hessen

- geboren am 20.09.1978 in Moskau, aber von Kindergarten bis Diplom in Berlin

Seit 2006 selbständig mit Eventagentur, heute vorwiegend Berater

2012 Gründer der Berlin Food Week GmbH und bis 2018 Geschäftsführer
Aktuelle eigene Projekte: bEAT Berlin, Gastro Quartett, Sake Week Berlin

Lebenslauf Michael Hetzinger

- geboren am 11.07.1982 in Schorndorf bei Stuttgart

Seit 2005 PR-Berater bei der Agentur Schröder + Schömb's PR

Seit 2012 im Team der Berlin Food Week verantwortlich für Kommunikation

Seit 2019 Geschäftsführer der Berlin Food Week GmbH



Gastronomischer Innovator 2021

Kantine Zukunft

v.l.n.r.: Dinah Hoffmann, Patrick Wodni und
Dr. Philipp Stierand

Projektgegenstand_Kantine Zukunft

Das Thema Ernährung steht im Fokus vieler aktueller Herausforderungen: Gesundheitliche, ökologische und soziale Fragen rund um unser Essen bestimmen viele gesellschaftliche Diskussionen. Landwirtschaft und Ernährung werden sich in den nächsten Jahren entsprechend ändern müssen, um zukunftsfähig zu bleiben. Die Kantine Zukunft möchte am Beispiel der Weiterentwicklung der Gemeinschaftsgastronomie zeigen, dass diese Transformation ein Gewinn für alle sein kann: für Gäste und Küchenteams, für Umwelt und Gesellschaft.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung unseres Projekts und teilen diese Freude und Ehre natürlich mit den vielen Küchen-Akteur*innen, die diese Arbeit tagtäglich mit uns umsetzen. Es gibt viele "Innovator*innen" in Berlin, die sich für eine andere, bessere Esskultur und ein nachhaltigeres Ernährungssystem einsetzen. Wir sind stolz, dass wir als Kantine Zukunft, zusammen mit den Kantinen der Stadt, mit der Gemeinschaftsgastronomie einen großen Beitrag dazu leisten können.



Kantinen-Werkstatt

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. Wir arbeiten mit einer sehr intensiven, individuellen und praktischen Begleitung direkt in den Betrieben sowie mit Schulungen außerhalb der Küchen. Die Kantinen-Werkstatt hat ein zentrales Instrument: die Steigerung des Bio-Anteils im Angebot auf 60 % - ohne dabei Mehrkosten zu verursachen. Der hohe Bio-Anteil ist für die Kantine Zukunft in erster Linie ein Hebel für ein hochwertigeres, attraktives und umweltbewusstes Speiseangebot. Denn ein so hoch angesetzter Bio-Anteil beeinflusst den Einkauf und die Kochprozesse auf eine Art, die sich positiv auf die Qualität des Angebots auswirkt. Ein bloßes Austauschen konventioneller mit Bio-Ware bei gleichbleibendem Speiseplan ist unmöglich - grundlegende Veränderungen sind daher unvermeidbar. Genau hier werden Berliner Betriebe durch die Kantine Zukunft mit der Kantinen-Werkstatt unterstützt, um diese Veränderungen in einem Transformationsprozess umzusetzen und langfristig zu etablieren.

Lebensläufe

Dr. Philipp Stierand ist Geschäftsführer der Speiseräume Forschungs- und Beratungsgesellschaft und Projektleiter der Kantine Zukunft. Als studierter Raumplaner und Experte für kommunale Ernährungspolitik, begleitet und stimuliert er seit über 15 Jahren die Debatte um die Lebensmittelversorgung in Städten und Regionen. 2001 baute er die größte Weiterbildungsinstitution der Naturkostbranche, die Weiling.Akademie, auf und leitete sie bis 2019.

Patrick Wodni ist Koch und als stellvertretender Projektleiter zuständig für das zentrale Element der Kantine Zukunft, die Kantinen-Werkstatt. Seit geraumer Zeit fokussiert er sich darauf die Qualität der Gemeinschaftsgastronomie bei gleichzeitig niedrigen Kosten zu verbessern. Immer mit dem Ziel verbunden, landwirtschaftliche Praktiken zu beeinflussen und die Nachfrage nach Produkten von kleiner, regionaler, ökologischer Landwirtschaft zu steigern.

Dinah Hoffmann, stellvertretende Projektleiterin der Kantine Zukunft, ist gebürtige Berlinerin. Studiert hat sie jedoch in Italien und den Niederlanden – Gastronomiewissenschaften sowie Kommunikation im Bereich Gesundheit und Gesellschaft. Für die Kantine Zukunft bringt sie ihr Wissen und internationale Erfahrungen wieder in ihre Heimat zurück, um hier einen positiven gesellschaftlichen Wandel durch die nachhaltige Entwicklung des städtischen Ernährungssystems voranzutreiben.



Gastronomischer Innovator 2021
Kochen für Helden
v.l.n.r.: Daniel Kalthoff und Jeremias Stüer



Gastronomischer Innovator 2021
Kochen für Helden
v.l.n.r.: Ilona Scholl und Max Strohe

Die wohlthätige Aktion „Kochen für Helden“, die in Zeiten der Corona-Pandemie zum Symbol für Solidarität seitens der Gastronomie geworden ist, startet in die nächste Phase. Gegründet als nachbarschaftliche Hilfe in Berlin während des ersten Lockdowns, um Menschen in systemrelevanten Berufen mit Mahlzeiten zu versorgen, wurde „Kochen für Helden“ schnell zu einer bundesweiten Aktion und über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Die New York Times schrieb: „A Michelin-starred restaurant in Berlin has turned its culinary skills to helping“. Bei der Aktion „Kochen für Helden“ engagierten sich über 100 Restaurants deutschlandweit und ehrenamtlich mit über 500.000 Mahlzeiten. Auch wenn die Selbstversorgung der medizinischen Einrichtungen nach der Beendigung des ersten Lockdowns wieder angelaufen und glücklicherweise nicht mehr überall auf Unterstützung angewiesen war, geht die Mission von „Kochen für Helden“ weiter. Die Macher hinter der Aktion aus Berlin, Sternekoch Max Strohe und seine Partnerin Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek) sowie Jeremias Stüer und Daniel Kalthoff der Szenelokale 21gramm & Terz sind davon überzeugt, dass Solidarität und Wertschätzung für die Heldinnen und Helden des Alltags unverändert wichtig sind.

Was bedeutet die Auszeichnung für Sie?

„Kochen für Helden freut sich sehr über diese Auszeichnung. Noch mehr freuen wir uns indes als Gastronomen darüber, dass wir in einer Branche arbeiten, deren Vertreter sich, wenn sie gebraucht werden, ohne zu zögern einsetzen für jene, die die Gesellschaft in Krisenzeiten zusammenhalten. Unser Dank geht also raus an die HeldInnen dieser Tage und an die KollegInnen, die sich für sie engagieren.“

Ganz herzliche Grüße und Danke für die Ehre dieser Auszeichnung.

Gern nehmen wir sie stellvertretend für alle Akteure im Rahmen von Kochen für Helden an.



Lebenslauf Ilona Scholl: Geb. 27.09.1982

- (GF Restaurant Tulus Lotrek Betriebs GmbH)
- GF Kochen für Helden Catering UG)
- BA Literaturwissenschaften, Musik und Medien
- Gastgeberin des Jahres 2017 der Berliner Meisterköche
- Autorin bei Zeit-Online, Kolumne „die Gastgeberin“
- Zusammen mit Max Strohe, Jeremias Stürer und Daniel Kalthoff Gründerin der Initiative „Kochen für Helden“
- Zusammen mit Max Strohe: Betreiberin des Restaurants Tulus Lotrek (1 Michelin-Stern, 17 Punkte im Gault Millau, World-50-best-Discovery-List)

Die Unternehmerin Ilona Scholl besitzt über 20 Jahre einschlägige Gastronomieerfahrung. 10 davon in leitenden Positionen. Bereits während des Studiums beschäftigte sie sich mit dem Zusammenhang von Essen und Sprache und machte sich für eine soziale Aufwertung des Kellnerberufs stark. Gemeinsam mit ihrem Partner Max Strohe eröffnete sie 2015 das Restaurant „Tulus Lotrek“, das bereits nach zwei Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und das mittlerweile zu einer der renommiertesten Adressen der Hauptstadt avanciert ist. Im Restaurant Tulus Lotrek entwickelte sie auch ihren ganz persönlichen Bewirtschaftungsstil für den sie bereits 2017 von der Jury der Berliner Meisterköche zur „Gastgeberin des Jahres“ gewählt wurde. Sie gehört mittlerweile zu den starken Stimmen der Branche, wenn Expertise im Servicebereich gefragt ist und ist seit Juli 2020 Redakteurin für „Zeit Online“ mit der Kolumne „die Gastgeberin“. Die besondere Serviceatmosphäre im Tulus Lotrek ist neben der Küchenleistung ihres Partners Gegenstand zahlreicher positiver Rezensionen. Ihr Team wurde 2019 von dem reichweitenstärksten deutschen Gastroblogger „Die Sternefresser“ auch zum „Service des Jahres“ ausgerufen.

Gemeinsam mit Max Strohe, Jeremias Stürer und Daniel Kalthoff hat sie die Initiative „Kochen-für- Helden“ gegründet, das sich im ersten pandemiebedingten Lockdown 2020 der kostenlosem Verpflegung von Krankenhausmitarbeitern und anderen systemrelevanten Institutionen widmete und mittlerweile zum größten Charitynetzwerk herangewachsen ist, das die deutsche Gastronomie je hervorgebracht hat. Dafür wurde sie 2020 mit dem „Eckart-Witzigmannpreis für kreative Verantwortung“ und dem „Sonderpreis Initiative“ des Busche-Verlags ausgezeichnet.

Lebenslauf Max Strohe: Geb. 07.01.1982

- (GF Restaurant Tulus Lotrek Betriebs GmbH)
- Gründer der Initiative „Kochen für Helden“)
- F&B-Betriebswirt (IHK)
- Chefkoch im Restaurant Tulus Lotrek
- (1 Stern im Guide Michelin, 17 Punkte im Gault Millau, World-50-Best-Discovery-List)
- Platz 40 auf der 100-Best-Chefs-Germany-Liste des Rolling Pin
- Innovation Chef 2020, Rolling Pin

Der Unternehmer und Sternekoch Max Strohe blickt auf 23 Jahre aktive Gastronomieerfahrung zurück. Er lernte unter Martin Anton Reuter im Ahrtaler Traditionshaus „Hohenzollern“, sammelte kulinarische Auslandserfahrung in Griechenland und der Schweiz. Nach Stationen in Köln, Nürnberg und Hamburg, ließ er sich schließlich in Berlin nieder und gründete 2015 gemeinsam mit seiner Partnerin Ilona Scholl das Restaurant „Tulus Lotrek“, das bereits nach 2 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und das mittlerweile zu einer der renommiertesten Adressen der Hauptstadt avanciert ist.

Strohes Küche trug von Anfang an Handschrift, weswegen er bereits 2016 zum „Aufsteiger des Jahres“ bei den Berliner Meisterköchen ernannt wurde. Es folgten die Auszeichnungen „Koch des Monats“ des Magazins „Der Feinschmecker“ und „Innovation Chef Germany“ des Rolling Pin 2020. Überdies wirkte er in verschiedenen Fernsehproduktionen wie Kitchen Impossible, Ready-to-Beef und Wine-Chefs vor der Kamera mit und ist gern gesehener Gast in kulinarischen Radiosendungen und Podcasts.



Er ist als Creative Consultant für verschiedene gastronomische Projekte und als kulinarischer Berater für Vivantes tätig. Gemeinsam mit Ilona Scholl, Jeremias Stüer und Daniel Kalthoff hat er die Initiative „Kochen-für- Helden“ gegründet, das sich im ersten pandemiebedingten Lockdown 2020 der kostenlosen Verpflegung von Krankenhausmitarbeitern und anderen systemrelevanten Institutionen widmete und mittlerweile zum größten Charitynetzwerk herangewachsen ist, das die deutsche Gastronomie je hervorgebracht hat. Dafür wurde er 2020 mit dem „Eckart-Witzigmannpreis für kreative Verantwortung“ und dem „Sonderpreis Initiative“ des Busche-Verlags ausgezeichnet. Außerdem erhielt er den „Sonderpreis für Solidarität“ des Feinschmecker-Magazins.

Max Strohe

- Aufsteiger des Jahres 2016 der Berliner Meisterköche
- Koch des Monats im Feinschmecker (August 2020)
- Innovation Chef des Jahres Rolling Pin
- 100 Best Chefs Germany 2020: Platz 40
- Eckart-Witzigmann-Preisträger

Lebenslauf Daniel Kalthoff: Geb. 20.07.1984

- [GF 21 Gramm Gastro GmbH,
- GF Körnerkiez Gastro UG (h)]
- Sportkaufmann IHK, Fachwirt Marketing,
- Ausbilder für Marketing und Restaurantfachleute

Der Unternehmer Daniel Kalthoff besitzt über 18 Jahre Erfahrung in der Gastronomie, im Eventmanagement und in der Umsetzung von komplexen Marketingkonzepten für Kunden wie Nike, adidas, Red Bull, Coca-Cola und weitere. Darüber hinaus war er im Gründungsprozess der Projektentwicklungsgesellschaft RAW Kultur L auf dem RAW Gelände in Friedrichshain beteiligt. Seine Fähigkeiten umfassen das komplette betriebswirtschaftliche Handwerkszeug von Controlling bis Prozesssteuerung und Optimierung. Seine Leidenschaft liegt darin Zielgruppen zu identifizieren um sie in der richtigen Sprache passgenau anzusprechen und durch konzeptionelle Geradlinigkeit und Detailtreue einmalige Erlebnisse zu schaffen.

In der 21 Gramm Gastro GmbH ist Daniel Kalthoff geschäftsführender Gesellschafter und hat maßgeblich das Konzept entwickelt und ist dafür verantwortlich stets die Finanzen im Blick zu behalten, sowie die Führung und Entwicklung des Personals zu koordinieren.

Lebenslauf Jeremias Stüer: Geb. 02.08.1986

[ppa. Haus Ungarn Gastro GmbH, Gründer 21 Gramm Gastro GmbH, Gründer Körnerkiez Gastro UG(h), Angestellter Manager bei der 24/7 Event GmbH] Veranstaltungskaufmann [IHK], BOA in International Management, IHK Prüfungsausschuss Mitglied für Veranstaltungskaufleute seit 2014

Der Unternehmer Jeremias Stüer besitzt über 13 Jahre Erfahrung im Gastronomie- und Eventbereich.

Als Prokurist und Gesellschafter der Haus Ungarn Gastro GmbH und Projektleiter in den Bereichen Messe & Event der 24/7 Event GmbH prägte er in den letzten dreizehn Jahren maßgeblich die Entwicklung der drei Event Locations Spindler und Klatt, Haus Ungarn und The Grand. Das neueste Projekt 21 gramm hat er zu einer in der Interiordesignszene überregional bekannten Location entwickelt. Jeremias Stüer nutzt sein umfangreiches Netzwerk um projektbezogene Events in den Locations zu akquirieren und durchzuführen, sowie dafür Sorge tragen hohe gastronomische Standards zu entwickeln und Prozesse zu optimieren. Jeremias Stüer ist kreativer Visionär und harter Arbeiter zugleich und stets auf das bestmögliche Erlebnis für den Gast fokussiert.

In der Haus Ungarn Gastro GmbH und der 21 Gramm Gastro GmbH war er insbesondere für den kreativen Designprozess sowie alle baurelevanten Themen verantwortlich. Das 21 gramm wurde bereits in Abstimmung mit der unteren Denkmalschutzbehörde, sowie der oberen Denkmalschutzbehörde ausgebaut und entwickelt. Darüber hinaus hat Herr Stüer in den vergangenen Jahren auch beim Ausbau der Flächen des The Grand in der Hirtenstraße einen engen Austausch mit dem Denkmalschutz gepflegt, auf Grund der Marienkirche gegenüber des Haus Ungarn immer wieder mit dem Denkmalschutz zu tun [Thema Sichtachsen] und bringt entsprechend viel Erfahrung und Expertise auf diesem Gebiet mit sich.

Kriterien Gastronomischer Innovator 2021

In dieser Kategorie wird exemplarisch eine Person geehrt, die sich in besonderer Weise um den Gastronomiestandort Berlin verdient gemacht und sich durch Innovationskraft in der Branche hervorgetan hat.

Kriterien zur Wahl sind Kreativität, Innovation, Einsatz und ein Bekenntnis zu Berlin. Der Preisträger sollte gastronomische Einrichtungen maßgeblich geprägt haben, sei es im Design, in der besonderen Ausrichtung oder im Stil. Der Impuls zur Preisverleihung sollte aus aktuellem Anlass erfolgen. Augenmerk der Würdigung liegt auf Leistungen, die zum Image und Ansehen Berlins beigetragen haben.

Das Wirken des Preisträgers sollte zur Vielseitigkeit im kulinarischen Angebot Berlins beitragen, eine unverwechselbare Handschrift tragen und in besonderer Weise anspruchsvolle Gastlichkeit und die damit verbundene Teamleistung zeigen. Weiterhin sollte der Preisträger als attraktiver Arbeitgeber Vorbildcharakter besitzen und von unternehmerischer Kraft geleitet sein. Die gastronomischen Leistungen bzw. Kreationen des Preisträgers müssen sowohl in Fachkreisen wie auch in der Öffentlichkeit auf Zustimmung stoßen.

Jury Berliner Meisterköche

Vorsitz

- **Dr. Stefan Elfenbein**, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“
- **Eva-Maria Hilker**, stellvertretende Vorsitzende der Jury, EssPress
- **Prof. Dr. Dieter Großklaus**, Ehrenmitglied, „Chaîne des Rôtisseurs“
- **Stefanie Hofeditz**, Freie Redakteurin / Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin
- **Marion Hughes**, Raufeld Medien GmbH
- **Tina Hüttl**, Gastrokritikerin Berliner Zeitung
- **Nikolas Rechenberg**, GOURMETWELTEN
- **Annika Schönstädt**, Berliner Morgenpost
- **Dr. Erwin Seitz**, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- **Jan-Peter Wulf**, Fachjournalist und Gründer nomyblog

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

2021

- **Michael Schulz**, Irma la Douce
Berliner Meisterkoch 2021
- **Arne Anker**, BRIKZ
Aufsteiger des Jahres 2021
- **Katharina Bambach**, Eins44 (Restaurantleiterin)
Berliner Gastgeber 2021
- **KINK Bar & Restaurant**
Berliner Szenerestaurant 2021
- **Du Bonheur**, Mitte
Berliner Kiezmeister 2021
- **Green Door Bar**
Berliner Barkultur 2021
- **Berlin Food Week**
- **Kantine Zukunft**
- **Kochen für Helden**
Gastronomische Innovatoren 2021

2020

Aufgrund der Corona-Pandemie wurden im Jahr 2020 keine Preisträger der Berliner Meisterköche ausgezeichnet.

2019

- **Björn Swanson**, „GOLVET“
Berliner Meisterkoch 2019

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Sophia Rudolph**, „Panama“
Aufsteigerin des Jahres 2019
- **Mathias Brandweiner**, „POTS“
Berliner Gastgeber 2019
- **FREA**
Berliner Szenerestaurant 2019
- **Domberger Brot-Werk**
Berliner Kiezmeister 2019
- **Bernhard Moser**, „eat! berlin DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL“
Gastronomischer Innovator 2019

2018

- **Daniel Achilles**, „reinstoff“
Berliner Meisterkoch 2018
- **Nicholas Hahn**, „Restaurant am Steinplatz“
Aufsteiger des Jahres 2018
- **André Macionga**, „Restaurant Tim Raue“ (Restaurantleiter und Chef-Sommelier)
Berliner Gastgeber 2018
- **TISK Speisekneipe**
Berliner Szenerestaurant 2018
- **Rogacki**, Charlottenburg
Berliner Kiezmeister 2018
- **Billy Wagner**, „Nobelhart & Schmutzig“
Gastronomischer Innovator 2018

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

2017

- **Sebastian Frank**, „HORVÁTH“
Berliner Meisterkoch 2017
- **René Klages**, „17fuffzig“ im Bleiche Resort & Spa, Burg (Spreewald)
Meisterkoch der Region 2017
- **Christopher Kümper**, „Schwein“
Aufsteiger des Jahres 2017
- **Ilona Scholl**, „tulus lotrek“
Berliner Gastgeber 2017
- **BRLO BRWHOUSE**
Berliner Szenerestaurant 2017
- **The Duc Ngo**, „Kuchi“, „Cocolo Ramen“, „Madame Ngo“, „893 Ryotei“, „Golden Phoenix“ u. w.
Gastronomischer Innovator 2017

2016

- **Markus Semmler**, „Das Restaurant Markus Semmler“
Berliner Meisterkoch 2016
- **Daniel Schmidthaler**, „Alte Schule Fürstehagen“, Fürstehagen
Meisterkoch der Region 2016
- **Max Strohe**, „tulus lotrek“
Aufsteiger des Jahres 2016
- **Viktoria Kniely**, „Herz & Niere“ (Restaurantleiterin / Sommelière)
Berliner Gastgeber 2016

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **„Rosa Lisbert“**, Arminiusmarkthalle
Berliner Szenerestaurant 2016
- **Boris Radczun und Stephan Landwehr**, u.a. „Pauly Saal, Grill Royal, dóttir,
Le Petit Royal“
Gastronomischer Innovator 2016

2015

- **Sonja Frühsammer**, „Frühsammers Restaurant“
Berliner Meisterkoch 2015
- **Marco Giedow**, „Restaurant Speisenkammer“, Ferienhof Spreewaldromantik, Burg
Brandenburger Meisterkoch 2015
- **Manuel Schmuck**, „Martha´s Restaurant“
Aufsteiger des Jahres 2015
- **Barbara Merll**, „Skykitchen Restaurant / Bar flavored by a.choice“, andel´s Hotel Berlin
Berliner Gastgeber 2015
- **CORDOBAR**
Berliner Szenerestaurant 2015
- **Über den Tellerrand kochen e.V.**, Ninon Demuth, Gerrit Kürschner, Carolin Strehmel,
Rafael Strasser, Lisa Thaens und Bontu Guschke
Gastronomischer Innovator 2015

2014

- **Roel Lintermans**, „LES SOLISTES by Pierre Gagnaire“, Waldorf Astoria Berlin
Berliner Meisterkoch 2014
- **Carsten Rettschlag**, „Juliette“, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2014

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Marcus Zimmer**, „Restaurant am Steinplatz“, Hotel am Steinplatz
Aufsteiger des Jahres 2014
- **Peter Frühsammer**, „Frühsammers“ (Maître & Sommelier)
Berliner Gastgeber 2014
- **Thilo Roth**, „The Grand“
Berliner Szenerestaurant 2014
- **Tim Raue**, „Restaurant Tim Raue“, „La Soupe Populaire timraue“,
„Sra Bua by Tim Raue“
Gastronomischer Innovator 2014

2013

- **Matthias Diether**, „first floor“, Hotel Palace Berlin
Berliner Meisterkoch 2013
- **Philipp Liebisch**, „Sandak“, Wellnesshotel Seeschlößchen, Senftenberg
Brandenburger Meisterkoch 2013
- **Florian Glauert**, „Duke“, ELLINGTON HOTEL BERLIN
Aufsteiger des Jahres 2013
- **Andrea Güttles**, „Das Restaurant“
Berliner Gastgeber 2013
- **„Cookies Cream“**, Heinz Gindullis und Stephan Hentschel
Berliner Szenerestaurant 2013

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Markthalle IX „Street Food Thursday“**

Bernd Maier, Florian Niedermeier, Nikolaus Driessen, Anna Lai, Kavita Meelu,
Tobias Bürger
Gastronomischer Innovator 2013

2012

- **Hendrik Otto**, „Lorenz Adlon Esszimmer“, Hotel Adlon Kempinski

Berliner Meisterkoch 2012

- **Matthias Rösch**, „Restaurant Villa am See“,

Sport & Spa Resort A-ROSA Scharmützelsee, Bad Saarow

Brandenburger Meisterkoch 2012

- **Siegfried Danler**, „PAULY SAAL“, Ehemalige Jüdische Mädchenschule Berlin

Aufsteiger des Jahres 2012

- **Michael Köhle**, „Hugo´s“, InterContinental Berlin”

Berliner Gastgeber 2012

- **„MANI Restaurant“**

Berliner Szenerestaurant 2012

- **Herbert Beltle**

Gastronomischer Innovator 2012

2011

- **Marco Müller**, „Weinbar Rutz“

Berliner Meisterkoch 2011

- **Marco Giedow**, „Alte Schule“, Reichenwalde

Brandenburger Meisterkoch 2011

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Matthias Gleiß**, „Restaurant VOLT“
Aufsteiger des Jahres 2011
- **Heike Seebaum**, „Altes Zollhaus“
Berliner Maître 2011
- **Robert Wiese**, „Restaurant e.t.a. hoffmann“
Berliner Sommelier 2011
- **Dieter Kosslik**, „Kulinarisches Kino der Berlinale“
Gastronomischer Innovator 2011

2010

- **Michael Kempf**, „FACIL“, The Mandala Hotel
Berliner Meisterkoch 2010
- **Peter Krüger**, „Klostermühle“, Alt-Madlitz
Brandenburger Meisterkoch 2010
- **Matthias Diether**, „first floor“, Hotel Palace Berlin
Aufsteiger des Jahres 2010
- **Manuel Finster**, „FACIL“, The Mandala Hotel
Berliner Maître 2010
- **Christian Wilhelm**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2010
- **Hans-Peter Wodarz**, „Panem et Circenses“, „Pomp Duck and Circumstance“ und
"Hans-Peter Wodarz Palazzo"
Gastronomischer Innovator 2010

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

2009

- **Christian Lohse**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Meisterkoch 2009
- **Torsten Voigt**, „Windspiel“, Schloss Hubertushöhe, Storkow
Brandenburger Meisterkoch 2009
- **Daniel Achilles**, „Restaurant reinstoff“
Aufsteiger des Jahres 2009
- **Vedad Hadziabdic**, „Die Quadriga“, Brandenburger Hof Berlin
Berliner Maître 2009
- **Billy Wagner**, „Weinbar Rutz“
Berliner Sommelier 2009
- **Roland Mary**, „Borchardt, San Nicci“
Gastronomischer Innovator 2009

2008

- **Stefan Hartmann**, „HARTMANNs Restaurant“
Berliner Meisterkoch 2008
- **Steffen Johst**, „Speckers Landhaus“, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2008
- **Sonja Frühsammer**, „Frühsammers Restaurant“
Aufsteiger des Jahres 2008
- **Anton Stefanov**, „Berlin_Sankt-Moritz“
Berliner Maître 2008
- **Rakhshan Zhouleh**, „Vitrum“, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Sommelier 2008

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Willy Weiland**, „InterContinental Berlin“
Gastronomischer Innovator 2008

2007

- **Bobby Bräuer**, „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof Berlin
Berliner Meisterkoch 2007
- **Alexander Dressel**, „Friedrich-Wilhelm“, Hotel Bayrisches Haus, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2007
- **Stefan Hartmann**, „Hartmanns“
Aufsteiger des Jahres 2007
- **Olaf Rode**, „Hugos“, InterContinental Berlin
Berliner Maître 2007
- **Arno Steguweit**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2007

2006

- **Thomas Kellermann**, „Vitrum“, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Meisterkoch 2006
- **Frank Schreiber**, „Goldener Hahn“, Finsterwalde
Brandenburger Meisterkoch 2006
- **Jörg Behrend**, „Vivaldi“, Schlosshotel im Grunewald
Aufsteiger des Jahres 2006
- **Melanie Wolter**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Patissière 2006

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Gerhard Retter**, „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon Kempinski Berlin
Berliner Maître 2006
- **Gunnar Tietz**, „First Floor“, Hotel Palace Berlin
Berliner Sommelier 2006

2005

- **Tim Raue**, „Restaurant 44“, Swissôtel Berlin
Berliner Meisterkoch 2005
- **Dieter Kobusch**, Restaurant „Vierseithof“, Luckenwalde
Brandenburger Meisterkoch 2005
- **Cristiano Rienzner**, Restaurant „Remake“
Aufsteiger des Jahres 2005
- **Tina Herzog**, Restaurant „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon Kempinski Berlin
Berliner Pâtissière 2005
- **Marie-Anne Raue**, „Restaurant 44“, Swissôtel Berlin
Berliner Maître 2005
- **Romana Echensperger**, Restaurant „DIE QUADRIGA“, Brandenburger Hof
Berliner Sommelière 2005

2004

- **Thomas Kammeier**, Restaurant „Hugos“, InterContinental Berlin
Berliner Meisterkoch 2004
- **Dirk Güttes**, Restaurant „Juliette“, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2004

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

- **Carsten Rosener**, Restaurant „Epoque“
Aufsteiger des Jahres 2004
- **Marian Radke**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace
Berliner Patissier 2004
- **Hendrik Canis**, Restaurant „VAU“
Berliner Sommelier 2004
- **Gesumino Pireddu**, Restaurant „Vitrum“, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Maître 2004

2003

- **Matthias Buchholz**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace
Berliner Meisterkoch 2003
- **Oliver Heilmeyer**, Restaurant „17 fuffzig“, Hotel Zur Bleiche, Burg
Brandenburger Meisterkoch 2003
- **Drew Deckman**, Restaurant „Seasons“, Hotel Four Seasons
Aufsteiger des Jahres 2003
- **Renate Bruckner**, Restaurant „Quarré“, Hotel Adlon
Berliner Patissière 2003
- **Lars Rutz**, „Wein-Bar Rutz“
Berliner Sommelier 2003
- **Rainer Möckel**, Restaurant „Borchardt“
Berliner Maître 2003

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

2002

- **René Conrad**, Restaurant „FACIL“, Madison Potsdamer Platz
- **Jens Heier**, Restaurant „Vox“, Hotel Grand Hyatt
- **Michael Hoffmann**, Restaurant „Margaux“,
Berliner Koch des Jahres 2002
- **Thomas Kellermann**, Restaurant „Portalis“
- **Carmen Krüger**, „Carmens Restaurant“, Eichwalde
- **Ralf Zacherl**, „Wein-Bar Rutz“
- **Holger Zurbrüggen**, „Restaurant Louis“, Steigenberger Berlin,
Aufsteiger des Jahres 2002

2001

- **Matthias Buchholz**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace Berlin
- **Karlheinz Hauser**, Restaurant „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon
Berliner Koch des Jahres 2001
- **Michael Hoffmann**, Restaurant „Margaux“
- **Thomas Kammeier**, Restaurant „Zum Hugenotten“, InterContinental Berlin
- **Kolja Kleeberg**, Restaurant „VAU“
- **Paul Urchs**, Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel
- **Ralf Zacherl**, „Wein-Bar Rutz“
Aufsteiger des Jahres 2001



Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

2000

- **Matthias Buchholz**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace Berlin
Berliner Koch des Jahres 2000
- **Karlheinz Hauser**, Restaurant „Lorenz Adlon“, Hotel Adlon
- **Wolfgang Nagler**, Restaurant „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof
- **Bruno Pellegrini**, Restaurant „Ana & Bruno“
- **Tim Raue**, Restaurant „E.T.A. Hoffmann“, Hotel Riehmers Hofgarten
- **Paul Urchs**, Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel

1999

- **Gerd Hammes**, Restaurant „Harlekin“, Grand Hotel Esplanade
- **Karlheinz Hauser**, Restaurant „Adlon“, Hotel Adlon
- **Thomas Kammeier**, Restaurant „Zum Hugentotten“, InterContinental Berlin
- **Kolja Kleeberg**, Restaurant „VAU“
- **Wolfgang Nagler**, Restaurant „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof
- **Paul Urchs**, Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel
- **Stephan Franz**, Hotel Adlon, Bester Berliner Patissier 1999

1998

- **Jürgen Fehrenbach**, Restaurant „Grand Slam“, Tennisclub Rot-Weiß e.V.
- **Kurt Jäger**, Restaurant „Windspiel“, Schloss Hubertushöhe, Storkow
- **Kolja Kleeberg**, Restaurant „VAU“
- **Wolfgang Nagler**, Restaurant „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof
- **Siegfried M. Rockendorf**, „Rockendorfs Restaurant“
- **Markus Semmler**, Schlosshotel „Vier Jahreszeiten“

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2021

1997

- **Herbert Beltle**, Restaurant „Altes Zollhaus“
- **Manfred Heissig**, Restaurant „Borchardt“
- **Johannes King**, Restaurant „Grand Slam“, Tennisclub Rot-Weiß e. V.
- **Franz Raneburger**, Restaurant „Bamberger Reiter“
- **Rolf Schmidt**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace
- **Karl Wannemacher**, Restaurant „Alt-Luxemburg“



THE PLACE TO TASTE

#berlinisst

BerlinerMeisterkoeche

berlinermeisterkoeche

Impressum:
www.berlin-partner.de

Partner für Berlin Holding Gesellschaft für Hauptstadt-Marketing mbH
Fasanenstraße 85, 10623 Berlin
Tel: +49 30 46302-500
info@berlin-partner.de

BERLINER
Meisterköche
25 JAHRE



Wir danken für die Unterstützung:

ANDRASCHKO



Herzlich willkommen zum



„THE PLACE TO TASTE“

Wir feiern 25 Jahre Berliner Meisterköche. Streetfood meets Fine-Dining – nach diesem Motto präsentieren sich die Preisträger und zeigen, warum Berlin so gut is(s)!!

Programm

- 18:00 Uhr** Einlass und Empfang
- 18:45 Uhr** Begrüßung durch Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner
- 19:00 Uhr** Musik: Solome
- 19:30 Uhr** Ehrung der Preisträgerinnen und Preisträger der Berliner Meisterköche 2021, Teil 1*
Moderation Matze Brandt, Radio ENERGY
- 20:15 Uhr** Musik: Solome
- 20:45 Uhr** Ehrung der Preisträgerinnen und Preisträger der Berliner Meisterköche 2021, Teil 2*
- 21:10 Uhr** Flying Steps
Streetfood meets Fine-Dining
DJ Greg Orange

*Bitte nehmen Sie während der Ehrungen Ihre Sitzplätze ein.



Florian Glauert,
Aufsteiger
Innovator 2015

Gastronomischer
Innovator 2015



Michael Köhle,
Berliner Gastgeber
2012

Thomas Kammerler,
Berliner
Gastgeberin 2016

2019 Grauwels selection Weißwein, Baden
2020 Mr. Pink selection Rose, Rheinhessen
2018 Fuchsröt selection Rotwein, Baden



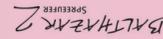
Mathias Brandweiner,
Berliner
Gastgeber 2019

Gastronomischer
Innovator 2013



Berliner
Gastronomischer
Innovator 2009

Roland Mary,
Aufsteiger
des Jahres 2002



Wir danken unseren Köchen:



Auf der Rückseite finden Sie den Logeplan.

Blomeyer's Käse
Gimme Gelato
OHDE

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

2019 Grauwels selection Weißwein, Baden
2020 Mr. Pink selection Rose, Rheinhessen
2018 Fuchsröt selection Rotwein, Baden

Weinmichel
Still & classic
Rheinsberger Preussenquelle

Naked
BRLO IPA
Happy Pils
Helles
BRLO
Berliner Pilsner

Berlin Distillery
Gin Tonic
Sundown Spritz

Andraschko Kaffeemanufaktur
Espresso
Espresso Macchiato
Doppelter Espresso

DRINKS

Halumi-Sandwich und drei Dips auf
arabischem Brot (Hummus, Moutabel, Baba
Ganoush)

ÜBER DEN
TELLERRAND

Crepinette mit Kalbsfilet / Sauce Périgueux /
Pfefferringe

THE GRAND

Safran-Meeresfrüchte-Risotto mit Gremolata
und Kräutersalat

THE CORD

Dieter Müllers Curry Cappuccino und
Fjordforelle, Gurke, Meerrettich

POTS

Gegrillte Spitzpaprika: Paprikakaviar,
Salztroneengel, Sumak-Zwiebeln,
Korianderjoghurt und Schwarzkümmelchips

BRLO

Schnittel auf Kartoffelsalat / Rote Beete-
Carpaccio mit Ziegenkäse-Praline & Manuka-
Honig

BORCHARDT

Champagner
Begrüßungssnack by BRLO

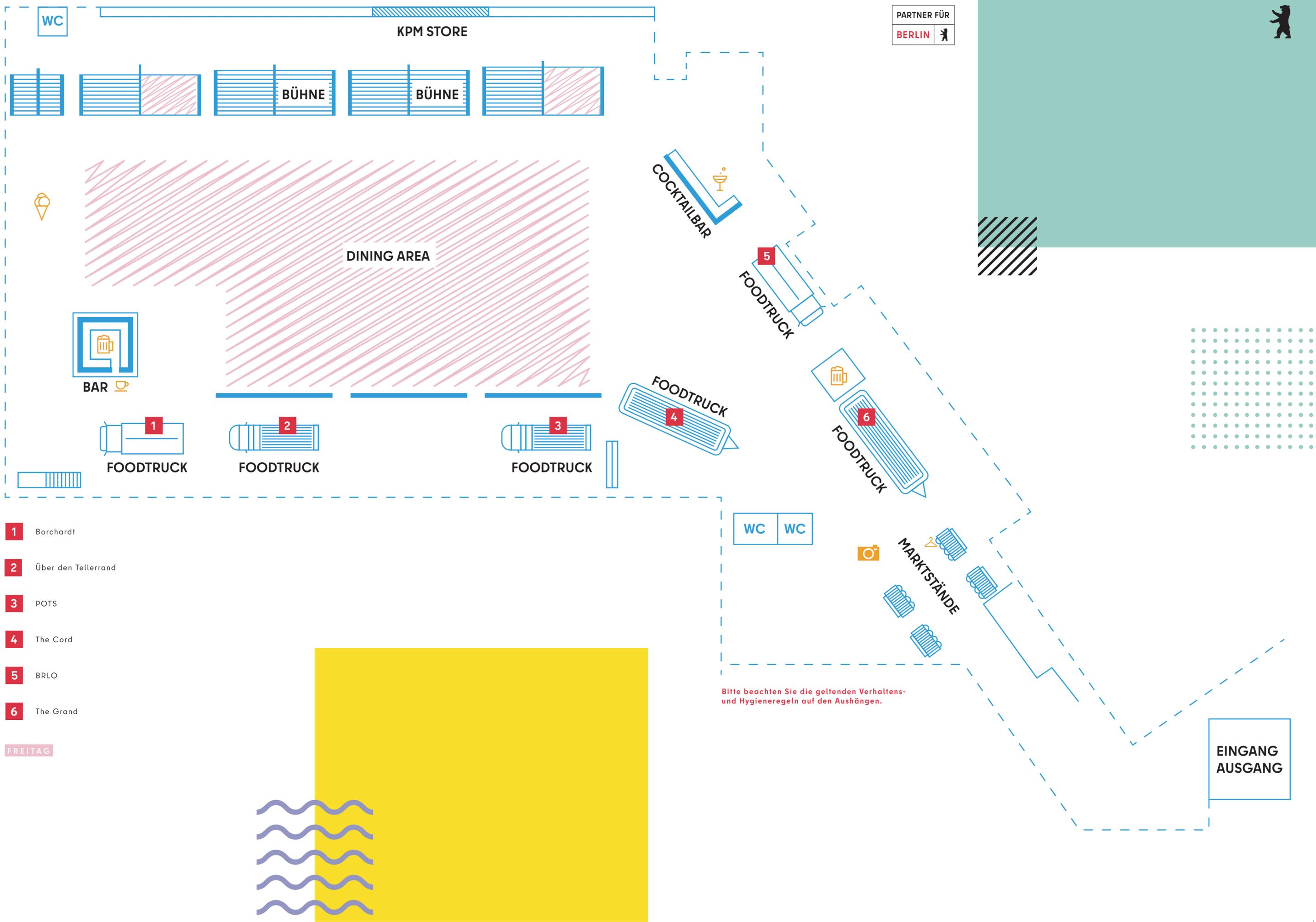
EMPFANG

18:00-23:00 UHR

THE PLACE TO TASTE

MENÜ





- 1** Borchardt
- 2** Über den Tellerrand
- 3** POTS
- 4** The Cord
- 5** BRLO
- 6** The Grand

FREITAG

Bitte beachten Sie die geltenden Verhaltens- und Hygieneregeln auf den Aushängen.

EINGANG
AUSGANG



KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN

Seit über 250 Jahren steht die KPM Berlin für Design „Handmade in Berlin“. Die pulsierende Metropole war schon immer das Zuhause der Manufaktur. Im Herzen der Hauptstadt arbeiten mehr als 200 Manufakturisten an zeitlosen Entwürfen mit höchstem Qualitätsanspruch. Nur wer sein Handwerk perfekt beherrscht, schafft vollkommene Meisterwerke von bleibendem Wert. Es benötigt 29 Arbeitsschritte, die in 14 Arbeitstagen von 25 Manufakturisten ausgeführt werden, um eine weiße Porzellantasse mit dem Anspruch der KPM Berlin zu fertigen. Mit 10 Qualitätskontrollen wird dabei jedes Objekt von Hand verlesen. Seit 2006 ist Bankier Jörg Woltmann Inhaber der KPM Berlin. Gemeinsam mit Geschäftsführerin Martina Hacker führt er die Manufaktur in die Zukunft. Unter kreativer Leitung von Chefdesigner Thomas Wenzel entsteht Porzellan mit klarer und funktionaler Formensprache. Dieses wird über die 12 eigenen Stores, den KPM Onlineshop sowie über ein Netzwerk aus ausgewählten nationalen und internationalen Handelspartnern vertrieben.