



Pressemitteilung

**SPERRFRIST BIS SAMSTAG,
18.11.2023, 23:00 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, 18. November 2023

Berlin Partner kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2023

Das sind die Berliner Meisterköche 2023

Sie sind das Aushängeschild für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin – und in diesem Jahr so weiblich wie noch nie: die Berliner Meisterköche. Nun wurden die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“, „Berliner Barkultur“ und „Gastronomischer Innovator“ ausgezeichnet.

Frauen-Power im „Space to Taste“: Bei der Gala-Ehrung in den ehemaligen Kantgaragen wurden in diesem Jahr so viele Frauen wie noch nie zuvor in der Geschichte der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Neu in diesem Jahr ist auch, dass in zwei Kategorien jeweils Teams die Jury überzeugen konnten.

Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe : „Wenn Berlin eine Köchin wäre, dann wäre sie erfinderisch, anspruchsvoll, international, mutig und auch immer ein wenig exzentrisch. Von Sterneküche bis Fastfood, hier wird es nie langweilig: Berlins Küche ist regional und international. Sie lädt immer wieder aufs Neue zum Ausprobieren ein, zieht Berlinerinnen und Berliner wie Gäste unserer Stadt an. Das ist auch ein Verdienst der Berliner Meisterköche und Berlin Partner, die seit 26 Jahren die Berliner Gastronomie würdigen. Ich gratuliere allen Preisträgerinnen und Preisträgern zu diesem Erfolg. Sie sind ausgezeichnete Botschafterinnen und Botschafter für unsere Hauptstadt.“



Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Ob bunter Kiez oder Hauptstadtregion, ob Spitzengastronomie oder Szenelokal: Berlin ist mit seiner kulinarischen Bandbreite und der Vielfalt einer der spannendsten Gastro-Standorte Europas und damit immer wieder aufs Neue Anziehungspunkt für Gourmets und Freunde guten Essens aus aller Welt. Die Hauptstadt hat sich zur herausragenden Food-Metropole entwickelt, und daran haben nicht zuletzt die Berliner Meisterköche einen großen Anteil. Sie sind kulinarische Trendsetter und auch wichtige Botschafter der Stadt.“

Die Ausgezeichneten:

Die Auszeichnung „**Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023**“ geht an das Team des Restaurants „Coda“, Julia A. Leitner und René Frank.

Aus der Begründung der Jury: Wenn Kochen eine Kunst ist, für die Intuition, Wissen, Handwerk und Kreativität erforderlich sind, dann ist die Pâtisserie all dies, plus dem Zusatz, dass man die exakte Wissenschaft lieben sollte. Doch mit herkömmlicher Pâtisserie haben die 15 Kreationen des „Coda“-Menüs, die die Gäste dort als konzertierte Tellerabfolge essen, nur so viel gemein, als dass sie mit Techniken der Pâtisserie hergestellt sind. Also mit exakter Wissenschaft.

René Frank, der 2016 das einzigartige Konzept „Coda - Dessert Dining“ ersann und es seitdem mit seiner Küchenchefin Julia Leitner führt, spricht lieber von „Rückwärtskochen“: bei der Pâtisserie steht das Erhitzen am Anfang – was am Abend serviert wird, ist runtergekühlt. Überall sonst funktioniert das genau andersrum. Im Verlauf des Prozesses kann man noch einmal strecken, verdünnen, nachwürzen, kurz: tricksen. Nicht so in der Pâtisserie, hier muss es von Anfang an perfekt sein – was umso schwieriger ist, wenn man, wie im „Coda“, keinen raffinierten Zucker als Stabilisator verwendet. Und auch auf künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe wird hier verzichtet. Stattdessen steht das pure Produkt im Mittelpunkt: Die natürliche Süße aus Gemüse und Früchten, die herben Noten aus Kräutern und Oliven, die Salzigkeit von Käse und Sardellen, die Säure aus Zitrusfrüchten, hausgemachtem Essig oder Tamarinde und das natürliche Umami aus proteinreichen Hülsenfrüchten, Tomaten, Pilzen oder fermentiertem Reis. Tofu, Aubergine, Rindermark und sogar Knoblauch kommen in der Küche im Neuköllner Reuterkiez zum Einsatz. Ist das überhaupt noch Dessert? Unbedingt! Vom Begriff möchte René Frank bewusst nicht abrücken, auch wenn er mit dem „Coda“ – dessen Name aus der Musik entlehnt ist und besagt, dass der letzte Gang zum Hauptakteur wird – einen ganzheitlichen Dinneranspruch verfolgt. Entsprechend stehen den Kreationen der Doppelspitze exakt abgestimmte Drinks zur Seite, die nicht nur begleitend, sondern ergänzender Teil des Menüs sind.



Den Grad der Perfektion im „Coda“, wo die Gänge optisch schlichten Skulpturen gleichen, kann man in zwei Michelin-Sternen messen und jetzt im Titel „Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023“. Beide haben ihn mehr als verdient.

Der Titel **„Aufsteigerinnen des Jahres 2023“** wird ebenfalls an ein Team vergeben: Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann vom Restaurant „Hallmann & Klee“.

Aus der Begründung der Jury: Kochen sei Kunst? Kochen ist vor allem ein Handwerk. Und, nicht minder, eine Gesellschaftswissenschaft. In diesem Sinne war das Restaurant Hallmann & Klee einer der kulinarischen Orte in Berlin, der sich am konsequentesten und frühesten gegen den Mythos des genialen Kochkünstlers, der genialen Kochkünstlerin gestellt hat. Stattdessen geht es am Böhmisches Platz in Rixdorf um Teamwork, Augenhöhe und um flache Hierarchien. Letztere betreffen dabei genauso den Teller, das Radieschen zählt so viel wie das brandenburgische Freilandrind, wie die Atmosphäre im Gasträum und erst recht das Miteinander des Teams in Gasträum und Küche. Ja mit hin muss und will sich das Hallmann & Klee nicht einmal entscheiden, ob es nun Fine Dining ist, ein zeitgemäßes Wirtshaus oder ein Labor für kontemporäre Food-Diskurse. Nein, diese Frage stellt sich nicht, weil sich das Hallmann & Klee als Gast immer genau richtig anfühlt. Weil man dort, stets warm und wach, die Menschen abholt, mitnimmt und jedem und jeder den Raum gibt, sein persönliches Hallmann-&-Klee-Erlebnis zu feiern. Den beiden bewusst gemeinsam ausgezeichneten Köchinnen Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann gelingt das mit einer Küche, die vieles ist - vor allem aber nichts davon allzu laut behauptet. Sie ist radikal handwerklich, überzeugend produktethisch, konsequent regional, intuitiv lecker, klug, aber nie belehrend, lustvoll, aber nie anbiedernd und zeitgenössisch, ohne je zeitgeistig zu sein. Ein herrlich emphatischer, empathischer und vor allem unfassbar köstlicher Ort.

In der Kategorie **„Berliner Gastgeber 2023“** ist die Wahl der Jury auf Falco Mühlichen, Restaurantleiter und Gastgeber aus dem Restaurant „Rutz“, gefallen.

Aus der Begründung der Jury: Gewöhnlich erwartet man von einem guten Kellner, dass er untadelig bedient, Speisen und Getränke an den Tisch bringt. Ein sehr guter Kellner kann aber noch viel mehr. Er ist ein Lebenskünstler, beherrscht seine Launen und empfängt den Gast auf eine freundliche Art. So erlebt man Falco Mühlichen als Restaurantchef im „Rutz“. Er tritt gepflegt in Erscheinung, einfach elegant, zeitgemäß, ohne den Gast übertrumpfen zu wollen. Er sagt ein paar nette Worte zur Begrüßung, gibt sich zuvorkommend und nimmt einem den Mantel ab. Man fühlt sich fast schon angekommen. Mühlichen begleitet den Gast an den Tisch und bringt die Speisekarte. Bei Nachfragen merkt man, dass er die Speisekarte wirklich kennt. Er weiß über jedes Gericht, über jede Zutat Bescheid. Der Gast ist beruhigt und freut sich auf das, was kulinarisch auf ihn zukommt. Obwohl Mühlichen eine Sommelière zur Seite steht, ist er selbst mit dem Wein vertraut. Er hat eine Idee von



seinem Beruf, ist kundig in jeder Hinsicht. Er achtet auf gute Abläufe im Service, auf eine gute Abstimmung mit der Küche, leitet seine Kollegen mit Umsicht. Es herrscht sanfte Bewegung im Lokal, ohne Stress. Der Gast fühlt sich angenehm umsorgt und muss nie zu lange warten. Er wird so rasch wie möglich begrüßt und erhält in wohlthuendem Takt die einzelnen Gänge. Mühlichen lässt den Gast für sich sein, wenn er merkt, der Gast will für sich bleiben. Er grätscht nicht mit überflüssigen Fragen in das Essen der Gäste, sondern sieht, wenn sie noch etwas wollen. Er führt gern ein kurzes Gespräch, wenn er spürt, dass es gewünscht wird. Er versteht es, individuell auf den Gast einzugehen, ein wenig zu plaudern, mit Augenzwinkern, nicht ohne Witz. Man fühlt sich gut unterhalten und wohl. Falco Mühlichen ist nicht nur ein sehr guter Kellner und Restaurantchef, sondern auch ein wahrer Gastgeber und Wirt.

Das „**Berliner Szenerestaurant 2023**“ ist in diesem Jahr das Restaurant „Sathutu“.

Aus der Begründung der Jury: Sathutu verbindet die in Deutschland eher rar vertretene Länderküche Sri Lankas mit der Urbanität Berlins. In dem Restaurant in Prenzlauer Berg servieren Lisa Baladurage und ihr Team eine zeitgenössische, moderne sri-lankische Küche in minimalistisch inszenierten Räumen und einer schönen Terrasse zur Rykestraße. Die Gerichte sind produktfokussiert und mit viel Fingerspitzengefühl gewürzt: aromatisch, vielschichtig, besonders. So isst man in Berlin nur im Sathutu! Austern mit Chili Granita, Roti mit Linsendal, Forelle mit fermentiertem Chili und selbstproduzierter Kokosmilch oder Fischcurry mit Senfsaat werden von Low Intervention Weinen und ausgesuchten Cocktails, wie der hervorragenden Spicy Margarita, begleitet. Auch wer keinen Alkohol trinkt muss bei der Auswahl an Getränken ohne Procente auf nichts verzichten. Der Service ist professionell, auf Augenhöhe und charmant. Ein Ort, an dem sich ganz Berlin und Foodies aus Europa immer wieder gerne treffen. Die Leidenschaft fürs Gastgeben wird im Sathutu lässig und lecker serviert.

Der „**Berliner Kiezmeister 2023**“ ist die „Damaskus Konditorei“ in Neukölln.

Aus der Begründung der Jury: Schon mal Kunafa Nabluseya probiert? Das ist geschmolzener Schafskäse mit knusprigem Engelshaar. Oder Halawa: kleine Röllchen aus Grieß, gefüllt mit Frischkäse, dazu ein Rosenwasser und gemahlene Pistazien. Syrische Süßigkeiten stecken voller Überraschungen. Seit 2016 fürmt sich das Gebäck kunstvoll im Schaufenster im Laden in der Sonnenallee 93. Da eröffnete die Familie Al-Sakka die Konditorei Damaskus. Als in ihrer Heimat der Bürgerkrieg ausbrach, mussten sie ihr Unternehmen mit 25 Filialen aufgeben und fliehen. Über Libanon, Ägypten und Wittstock an der Dosse kam die Familie nach Berlin. Heute betreiben sie drei Filialen und eine Backstube. Anfangs kauften bei ihnen vor allem Syrer, die ihr Heimweh in Rosensirup ertränken wollten. Mittlerweile haben mehr als die Hälfte der Kunden deutsche Wurzeln. Und über ihren Webshop verschicken sie Baklava längst nach ganz Europa.



Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2023**“ geht an die „Victoria Bar“.

Aus der Begründung der Jury: In den goldenen Zwanzigern avancierte Berlin zur Welthauptstadt der Cocktailkunst – die Prohibition in den USA, das dortige Alkoholverbot, spülte Barmänner, Genießer und den Jazz hier her und an die Spree. Mit dem, was folgte, wurde auch all das zerstört, verschüttet. 1995 und nach der Wende eröffneten Kerstin Ehmer, Beate Hindermann und Stefan Weber gemeinsam mit dem einstigen Berliner Unikat, Fassbinder-Schauspieler und Drehbuchautor Fritz Müller-Scherz die „Green Door“, Berlins erste neue klassische Cocktailbar. Sechs Jahre später zog man weiter und gründete „die Vicki“ auf der Potsde, Berlins Victoria Bar in der Potsdamer Straße. „Die Green Door war unser Gesellenstück, die Victoria Bar unser Meisterstück“, sagt Beate Hindermann. Rund 120 Cocktails stehen auf der Karte, darunter alle gängigen Klassiker und immer wieder neue exzellente Eigenkreationen. Cool gemischt, bunt, international, zwischen 20 und 80 und eben typisch Berlin ist das Publikum. Vor knapp einem Jahr brannte die Bar durch ein Feuer völlig aus. Das traurige Ende der Ikone? Aber nein: Mit einem Kraftakt wurde die Victoria Bar jetzt wieder aufgebaut – und zwar genau so, wie sie immer war! „Nothing happened“ heißt es in bunten Buchstaben auf einer Girlande über dem Tresen. Das Gastro-Comeback des Jahres gilt es zu feiern: Berlin dankt, liebes Vicki-Team!

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2023**“ fiel die Wahl der Jury in diesem Jahr auf eine Initiative, die sich für Kellnerinnen und Kellner einsetzt: #proudtokellner.

Aus der Begründung der Jury: „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 Kellner:innen 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 Köch:innen heutzutage immerhin als Herdkünstler:innen profilieren können, führen Kellner:innen 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 sich entschließt, wiederkommen. Kellner:innen sind der Kitt jedes Restaurants. Sie sind diejenigen, die alles zusammenhalten, die für die Küche, den Gast, die Winzer:innen und Produzent:innen sprechen. Sie sind wichtig, und sie sind viele.

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 Corona-Pandemie 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.

Eine genussreiche Fahrt versprach die Preisverleihung in einer außergewöhnlichen Location, den ehemaligen Kantgaragen. Das mehrgeschossige Garagengebäude, das heute unter Denkmalschutz steht, wurde 1929 bis 1930 im Stil der neuen Sachlichkeit erbaut. Beim „Space to Taste“ Gala-Diner wurden die Preisträgerinnen und Preisträger sowie die 280 geladenen Gäste von den Preisträger-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht.

Der Experten-Jury 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, Berliner Zeitung
- Felix Denk, Redakteur des Tagesspiegel
- Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“ (Ehrenpräsident)
- Lorraine Haist, freie Journalistin und Autorin für verschiedene Zeitungen und Magazine
- Stefanie Hofeditz, freie Journalistin, B.Z
- Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week
- Clemens Niedenthal, Redakteur des Tip & Ressortleitung Food
- Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten
- Annika Schönstädt, freie Autorin für Tagesspiegel, Zeit online, Feinschmecker
- Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog

Die bisherigen Preisträger der Berliner Meisterköche seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 werden in einer Chronik kommuniziert. Weitere Informationen zum Projekt Berliner Meisterköche sowie die



Historie erhalten Sie unter: www.berliner-meisterkoeche.de. Die Berliner Meisterköche sind auch auf Facebook zu finden unter <https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und auf Instagram [@berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche).

Unsere Pressemappe mit Hintergrundinformationen zu allen Preisträgern, der Historie der Berliner Meisterköche sowie aktuellen Fotos (diese werden am Montag, 20.11.2023 online gestellt) finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie das Copyright der Fotos: © Berlin Partner / eventfotografen.berlin

Die Berliner Meisterköche

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt.

Mehr als 140 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sonja Fröh-sammer, Tim Raue, Daniel Achilles und Sebastian Frank.

Die Jury der Berliner Meisterköche

Die unabhängige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche wird die gehobene Restaurantkultur der Hauptstadt als Aushängeschild der Stadt positioniert und die vielfältige Gastronomie in Berlin als wichtiger Wirtschaftsfaktor von Berlin Partner sichtbar gemacht.



Preisträgerinnen und Preisträger „Berliner Meisterköche 2023“

Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023:

Julia A. Leitner und René Frank, Coda

Aufsteigerinnen des Jahres 2023:

Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann, Hallmann & Klee

Berliner Gastgeber 2023:

Falco Mühlichen, Rutz

Berliner Szenerestaurant 2023:

Sathutu

Berliner Kiezmeister 2023:

Damaskus Konditorei, Neukölln

Berliner Barkultur 2023:

Victoria Bar

Gastronomischer Innovator 2023:

#proudtokellner

Die Nominierten der „Berliner Meisterköche 2023“

Berliner Meisterkoch 2023

- Dylan Watson-Brawn, Ernst
- Gal Ben Moshe, Prism
- Julia A. Leitner & René Frank (Meisterköche-Team), CODA
- Lode van Zuylen, Lode & Stijn
- The Duc Ngo, Le Duc Salon

Aufsteiger des Jahres 2023

- Alina Jakobsmeier, Pars
- Dominik Matokanovic, Tante Fichte
- Jinok Kim-Eicken, NaNum
- Rosa Beutelspacher, hallmann & klee
- Sebastian Leyer, Macionga

Berliner Gastgeber 2023

- Bini Lee, Gastgeberin, Kochu Karu
- Falco Mühlichen, Restaurantleiter & Gastgeber, Rutz
- Janine Woltaire, Patricia Lee und Sarah Hallmann (Gastgeberinnen-Team), hallmann & klee
- Juliane Winkler, Lokalleiterin, Nobelhart & Schmutzig
- Rebecca Bassoff, Gastgeberin, estelle dining

Berliner Szenerestaurant 2023

- Berta
- Ember
- Julius
- Sathutu
- Trio

Berliner Kiezmeister 2023

- Damaskus Konditorei, Neukölln
- KaDeWe - Die Sechste, Schöneberg
- Mimi Ferments, Wedding
- Vom Einfachen das Gute, Mitte
- Wald Königsberger Marzipan, Charlottenburg

Berliner Barkultur 2023

- Freundschaft
- Mr. Susan
- Nomi Weinbar
- Victoria Bar
- Wax on

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

2023

- **Julia A. Leitner und René Frank, Coda**
Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023
- **Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann, Hallmann & Klee**
Aufsteigerinnen des Jahres 2023
- **Falco Mühlichen, Rutz**
Berliner Gastgeber 2023
- **Sathutu**
Berliner Szenerestaurant 2023
- **Damaskus Konditorei, Neukölln**
Berliner Kiezmeister 2023
- **Victoria Bar**
Berliner Barkultur 2023
- **#proudtokellner**
Gastronomischer Innovator 2023

2022

- **Jonas Zörner, Golvet**
Berliner Meisterkoch 2022
- **Christopher Kujanski, POTS**
Aufsteiger des Jahres 2022
- **Fabian Fischer, Bricole**
Berliner Gastgeber 2022

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **Frühstück 3000**
Berliner Szenerestaurant 2022
- **Wen Cheng**, Prenzlauer Berg
Berliner Kiezmeister 2022
- **Velvet Bar Berlin**
Berliner Barkultur 2022
- **Cookie Heinz Gindullis, “Cookies Cream” und “Crackers”**
Gastronomischer Innovator 2022

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**



Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **„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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

- **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“

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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 Güttes**, „Das Restaurant“
Berliner Gastgeber 2013
- **„Cookies Cream“**, Heinz Gindullis und Stephan Hentschel
Berliner Szenerestaurant 2013
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

2007

- **Bobby Bräuer**, „Die Quadriga“, Hotel Brandenburger Hof Berlin
Berliner Meisterkoch 2007

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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
- **Carsten Rosener**, Restaurant „Epoque“
Aufsteiger des Jahres 2004
- **Marian Radke**, Restaurant „First Floor“, Hotel Palace
Berliner Pâtissier 2004

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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 Pâtissière 2003
- **Lars Rutz**, „Wein-Bar Rutz“
Berliner Sommelier 2003
- **Rainer Möckel**, Restaurant „Borchardt“
Berliner Maître 2003

2002

- **René Conrad**, Restaurant „FACIL“, Madison Potsdamer Platz
- **Jens Heier**, Restaurant „Vox“, Hotel Grand Hyatt

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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 Hugentotten“, InterContinental Berlin
- **Kolja Kleeberg**, Restaurant „VAU“
- **Paul Urchs**, Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel
- **Ralf Zacherl**, „Wein-Bar Rutz“
Aufsteiger des Jahres 2001

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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“

1997

- **Herbert Beltle**, Restaurant „Altes Zollhaus“



Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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“

Kriterien Berliner Meisterkoch 2023

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.



Patricia Lee, Rosa Beutelspacher, Janine Woltaire, Sarah Hallmann (copyright @Zoe Spawton)

Aufsteigerinnen des Jahres 2023

Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann Restaurant „Hallmann & Klee“

Das Hallmann & Klee

Seit dem Jahr 2016 darf das Hallmann & Klee nun schon das Treiben am Böhmischem Platz in Neukölln, Berlin, begleiten. In der Fußgängerzone hat Sarah Hallmann das einstige Frühstückslokal eröffnet. Seit dem ersten Tag hat sich viel getan. Das Lokal hat eine spannende und durchaus auch noch andauernde Reise hinter sich. Sarahs klare, reduzierte Handschrift spiegelt sich in den Gerichten und im Design des Restaurants wider. Zusammen mit Rosa Beutelspacher an ihrer Seite hat sich die Küche des Hallmann & Klee zu einem der interessantesten Fine Dining Orte der Stadt entwickelt. Beide Frauen haben ihre kulinarischen Wurzeln im Restaurant Facil. Inspiration für ihre Gerichte findet Sarah weltweit, ohne dabei Saisonalität und Regionalität aus den Augen zu verlieren. „Ehrlich gute Küche“ beschreibt den klaren, reduzierten, aber doch herzengewarmen Küchenstil von Sarah Hallmann und steht für anspruchsvolle Gerichte in entspannter Atmosphäre.

Sommelière ist Patricia Lee, die wie keine andere die Art der Küche zu verstehen weiß und treffsicher die richtigen Korken knallen lässt. Gastgeberin ist Janine Woltaire, die mit ihrer herzswarmen Ausstrahlung genau den Geist der Küche widerspiegelt.

Lebenslauf Sarah Hallmann

geboren am 10.04.1985 in Stuttgart

- bis 2008 Studium der Geographischen Entwicklungsforschung Afrikas, Universität Bayreuth
- 2008-2011 Ausbildung zur Köchin bei Michael Kempf, Restaurant Facil, Berlin
- 2012 Chef de Partie „Saucier“ bei Michael Hoffmann, Restaurant Margaux, Berlin
- 2011-2015 Gastronomische Leitung JuckerFarmart
„Weltgrößte Kürbisausstellung“, Ludwigsburg
- 2012-2016 Privatköchin für Veranstaltung und Restaurants
- seit 2016 Inhaberin, Köchin und Gastgeberin im Hallmann & Klee

Lebenslauf Rosa Beutelspacher

geboren am 16. Juni 1982 in Pforzheim

- bis 2005 Studium „Internationale Kommunikation und Übersetzen“
- 2010-2012 Ausbildung zur Köchin bei Michael Kempf, Restaurant Facil, Berlin
- 2012-2017 Köchin Lavanderia Vecchia und Restaurant Lava, Berlin
- 2017 Köchin Brasserie Lumières, Berlin
- 2018 - heute Küchenleitung gemeinsam mit Sarah Hallmann, Hallmann & Klee

[Restaurant „Hallmann & Klee“](#)

Böhmische Str. 13

12055 Berlin



Copyright: Rutz Restaurant

Berliner Gastgeber 2023

Falco Mühlichen
Restaurant „Rutz“

Seit 2020 ist das Rutz vom Restaurantführer Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet und im Gault & Millau gilt es mit fünf schwarzen Toques als eine der Top-Adressen in Deutschland.

Das unter privater Regie geführte Rutz wurde 2001 gegründet und ist bis heute eine Instanz für Ess- und Trinkkultur auf höchstem Niveau. Sternekoch Marco Müller bietet mit Küchenchef Dennis Quetsch selbst in der bunten Genussmetropole Berlin den Stoff für ein ganz besonderes Erlebnis. Die Weinkarte mit 350 Positionen und den „Rutz Rebellen“ ist legendär und im wahrsten Sinne ausgezeichnet: Der Weinführer Gault & Millau prämierte sie mit fünf roten Trauben in der Kategorie „Best Grand Selection“. Das Team um Restaurantleiter Falco Mühlichen und Sommelière Nancy Großmann sorgt für eine perfekte Weinbegleitung.

Es steht immer ein erster Gedanke hinter jedem Gericht, eine Inspiration wird zu einer ausgefallenen Idee: „Unser Menü ist unsere Identität. Hier trifft Kreativität & perfektes Handwerk

auf Regionalität & höchste Qualität. Mit puristischer Finesse und unseren Inspirationsmenüs sorgen wir für unvergleichliche Geschmackserlebnisse.“

Lebenslauf Falco Mühlichen

- Geboren am 26. Juli 1985 in Weimar
- 1991 - 1995 staatl. Grundschule Torgasse Altenburg
- 1995 - 2000 Leibniz-Gymnasium Leipzig
- 2000 - 2003 Maxim-Gorki-Gymnasium Seebad Heringsdorf
Fachhochschulreife Note 2,2
- August 2004 bis Mai 2009 Ausbildung und Chef de Rang im Best Western Hotel und Restaurant Hanse Kogge, Ostseebad Koserow
- Juni 2009 bis Januar 2010 Chef de Rang im Kaiser SPA Hotel zur Post, Seebad Bansin
- Januar 2010 bis Oktober 2011 Restaurantleiter Gourmetrestaurant „Zur alten Post“ (15 Pkt. Gault Millau) im Kaiser SPA Hotel zur Post, Seebad Bansin
- November 2011 Chef de Rang Restaurant Rutz (1*, 17Pkt)
- Ab Juli 2013 stellv. Restaurantleitung/Barchef Restaurant Rutz (1*,17Pkt)
- Ab Oktober 2015 Restaurantleitung Restaurant Rutz (1*,17Pkt)

[Wein-Bar Lars Rutz GmbH](#)

Chausseestrasse 8

10115 Berlin-Mitte

Kriterien Berliner Gastgeber 2023

1. Der/die nominierte Kandidat/Kandidatin sollte seit einem Jahr in einer führenden, dem Gast zugewandten Position im Restaurant, also als Maitre (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 2023

Sathutu

Die Küche Sri Lankas bietet eine Fülle an reichhaltigen und geschmacksintensiven Gerichten. Sie zeichnet sich durch einzigartige Geschmacksprofile aus, die von den kulinarischen Einflüssen der indischen, arabischen und malaysischen Küche geprägt sind. Seit ihrer Kindheit ist Lisa Baladurage mit dieser faszinierenden Mischung vertraut. Ihr Vater war und ist ein großes Vorbild für sie; er betreibt selbst ein Hotel mit einem angeschlossenen Restaurant auf Sri Lanka - und mit seinem Engagement und seiner Leidenschaft für das Gastgewerbe konnte er auch die Begeisterung bei Lisa Baladurage wecken, ein eigenes Restaurant zu führen. 2021 war es dann soweit: das Sathutu wurde eröffnet.

„Mit Sathutu möchte ich die Essenz der sri-lankischen Küche in die Rykestraße und damit nach Deutschland bringen. Dabei ist es mir wichtig, sowohl authentisch in Bezug auf Gewürze und Zubereitung zu bleiben als auch offen für nachhaltigere Produkte und Kombinationen zu sein. Der Duft von frischen Curryblättern, das Knistern von gelben Senfsamen, wenn sie in heißem Kokosfett brutzeln, und der Geschmack von Zimtstangen in Currys - all dies weckt in mir eine tiefe Sehnsucht nach dem Essen Sri Lankas.“, so Baladurage.

Der kreative Reiz für das Team von Sathutu besteht darin, Gerichte zu entwickeln, die die Gäste, unabhängig davon, ob sie mit der sri-lankischen Küche vertraut sind oder nicht, noch nie zuvor in dieser Art und Weise probiert haben: „Unsere Gäste sollen die Vielfalt und Einzigartigkeit der sri-lankischen Küche bei uns kennenlernen und erleben.“

[Sathutu](#)

Rykestraße. 15

10405 Berlin

Kriterien Berliner Szenerestaurant 2023

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 sind 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 2023

Damaskus Konditorei (Neukölln)

2016 eröffnete Tamam Al Sakka 2016 die Damaskus Konditorei in der Sonnenallee 93 in Neukölln. Bereits in seinem Heimatland Syrien führte er im Familienunternehmen eine erfolgreiche Konditorei in der Stadt Homs, die für ihre exquisiten süßen Köstlichkeiten bekannt war. Doch die politischen Unruhen und der Krieg zwangen ihn, die Türen zu schließen und sich auf eine unsichere Reise zu begeben. 2014 kam Al Sakka nach Berlin, lernte Deutsch und machte sich mit dem neuen Umfeld und der anderen Kultur vertraut. Irgendwann entschied er sich, seine Leidenschaft und sein Wissen mit der Welt zu teilen und seine eigene Konditorei in Berlin zu eröffnen. Es war ein Sprung ins Ungewisse mit einem schwierigen Anfang, aber: „Mein Geschmack und meine Qualität wurden schnell anerkannt, und die Damaskus Konditorei wurde zu einem beliebten Ziel für sehr viele Menschen.“, so der 49jährige. Das ermutigte ihn weitere Filialen zu eröffnen: 2018 in der Turmstraße sowie 2021 einen weiteren Standort in der Sonnenallee.

[Damaskus Konditorei](#)

Sonnenallee 93

12045 Berlin

Kriterien Berliner Kiezmeister 2023

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/steht. 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 2023

Victoria Bar

„Eine Bar für interessante Leute aufzumachen war schon seit den 1980ern mein Traum, als ich zu arbeiten begann. Allerdings keine der damals üblichen Trashläden mit bescheidenem Getränkeangebot, sondern eine mit der Klasse eines Hollywood-Settings.“

(Zitat Stefan Weber im Interview mit [Mixology](#))

Sie ist eine feste Institution des Berliner Nachtlebens seit über 20 Jahren: die Victoria Bar. 2001 eröffneten die drei Gründer und Eigentümer Beate Hindermann, Kerstin Ehmer und Stefan Weber auf 100 qm den längst legendären Bar-Klassiker. Namensgeberin war übrigens Emma Victoria, die Tochter von Kerstin Ehmer und Stefan Weber, die kurz vor der Eröffnung zur Welt kam.

Das bunt gemischte Publikum jeden Alters schätzt die lebendige Wohnzimmer-Atmosphäre mit Couchtischen, Polstermöbeln und dem 18 Meter langen Tresen. Kunstwerke wechselnder Künstler runden das Interieur ab.

Die Karte mit etwa 120 Cocktails bietet neben den besten Klassikern auch exzellente Eigenkreationen. Für den kleinen Hunger werden dazu gut gemachte Gerichte wie Club- oder BLT- (Bacon, Lettuce, Tomato) Sandwich, Caesar Salad, Saftgulasch und diverse Sweets angeboten.

Der Schreck saß tief, als kurz vor Weihnachten 2022 die Victoria Bar am frühen Morgen ausbrannte und das Feuer alles zerstörte. Aber: Die Türen wurden wieder geöffnet und das vertraute Interieur mit Wandmalereien und Holzpaneelen originalgetreu restauriert. Sogar die Tapete aus dem Gründungsjahr 2001 konnte noch besorgt und wieder neu an die Wand gebracht werden.

Für Interessierte lädt Beate Hindermann mehrmals im Jahr zur „Schule der Trunkenheit“ ein, einem Abend über Berlin & Barkultur.

[Victoria Bar](#)

Potsdamer Straße 102

10785 Berlin

Kriterien Berliner Barkultur 2023

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.



Copyright: #proudtokellner_IMAGO1

Gastronomischer Innovator 2023

Initiative #proudtokellner

Initiative #proudtokellner

EINE INITIATIVE VON KELLNER:INNEN FÜR KELLNER:INNEN

Die Initiative #proudtokellner macht auf den Berufszweig der Kellner:innen aufmerksam. Nach dem Motto: „Wir sind viele, und wir sind sehr unterschiedlich“ haben sich mehr als 50 Kellner:innen aus ganz Deutschland zusammengetan, um Herausforderungen zu diskutieren und Lösungen zu entwickeln.

Wir sind viele und wir sind sehr unterschiedlich. Manche von uns nennen sich Maitre, andere Gastgeber:in oder Restaurantleitung, wieder andere sind Ober oder Wirt:in. Dass wir diesen Beruf ausüben, sagen wir mit Stolz:

Wir kellnern!



Wir machen das, wir wissen vieles, fragen nach, denken mit, denken vor und zurück, weil wir uns erinnern, dass du sprudelndes Wasser trinkst an Sommertagen und Stilles, wenn es draußen kalt geworden ist.

Wir laufen die Extrameile jeden Tag und denken dabei an die, die hungrig zu uns kommen und durstig sowieso, vielleicht gelangweilt, aufgeregt oder verunsichert, selbstbewusst oder selbstgerecht, mit dem ersten Date oder dem letzten und wir kümmern uns in dem wir kellnern.

Was wir tun ist komplex und nur bedingt erlernbar. Das wird oft übersehen. Genau das ist unser Beruf, für manche ganz nebenbei, dann doch für länger oder für immer.

[Initiative #proudtokellner](#)

Irenenstraße 21a

10317 Berlin

Kriterien Gastronomischer Innovator 2023

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.