



## Pressemitteilung

**SPERRFRIST BIS SAMSTAG,  
12.11.2022, 22:00 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](mailto:lukas.breitenbach@berlin-partner.de)

[www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)

[www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)

Berlin, 12. November 2022

Berlin Partner kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2022

## **Lebendig, international und Trend setzend: Das sind die Berliner Meisterköche 2022**

Sie sind das Aushängeschild für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin: die „Berliner Meisterköche“. Nun wurden die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2022“, „Aufsteiger des Jahres 2022“, „Berliner Gastgeber 2022“, „Berliner Szenerestaurant 2022“, „Berliner Kiezmeister 2022“, „Berliner Barkultur 2022“ und „Gastronomischer Innovator 2022“ ausgezeichnet. In der „Hall of Taste“ im S-Bahnwerk Schöneweide ehrte die unabhängige, achtköpfige Berliner Meisterköche-Jury die zuvor von ihnen gewählten Preisträger, die die Lebendigkeit, Genussfreude und Kreativität der Stadt widerspiegeln.

Michael Biel, Staatssekretär der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe: „Die Gastronomieszene ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und ein Aushängeschild für unsere Stadt. Die Auszeichnung Berliner Meisterköche zeigt immer wieder, was für eine großartige Restaurantkultur wir haben. Die Meisterköchinnen und Meisterköche setzen mit Kreativität und Können kulinarische Maßstäbe!“

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Die hohe Qualität, aber auch die Vielfalt der Gastronomieszene in Berlin ist Anziehungspunkt für Gourmets und Freunde guten Essens aus aller Welt. Die Hauptstadt hat sich über die Jahre 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:

Der „**Berliner Meisterkoch 2022**“ ist Jonas Zörner aus dem Restaurant „Golvet“.

Aus der Begründung der Jury: Manche Restaurants besucht man hauptsächlich wegen des exzellenten Essens, manche wegen der außergewöhnlichen Weinkarte oder Getränkebegleitung durch die Bar. Bei anderen ist es der spektakuläre Ort, der einen magisch anzieht. Selten, wenn all das auf einmal zusammenkommt. Im Golvet ist das der Fall.

Die Konkurrenz für den Berliner Meisterkoch war in diesem Jahr wieder sehr hart, doch Jonas Zörner, der Küchenchef des Golvet und noch keine 30 Jahre alt, hat sich durchgesetzt. Er ist für uns als Jury einfach der diesjährige Berliner Meisterkoch – Alter hin oder her. Denn Jonas Zörner hat sich in Rekordgeschwindigkeit frei gekocht und seinen Stil gefunden: und der strotzt nur so vor eigenen Ideen, ist dabei aromatisch und textuell treffsicher. Ob das nun eine Umamibombe wie die geröstete Auster mit Haselnuss, Verbene und Kaviar ist. Oder auch - um im Wortsinne mehr am Boden zu bleiben - eine Waldpilz-Consommé mit eingeweckten Pilze aus dem Umland. Zörner kocht naturnah und nachhaltig. Im Golvet haben sie während des Lockdowns einen Dachgarten angelegt, um den sich das Team kümmert: Shiso, Steinklee, Baumspinat-Blüten, Kräuter und teilweise auch schon Gemüse kommen frisch geerntet und ohne Verpackung von dort.

Der Teamgeist in der Küche sowie unter dem Personal ist spürbar, was sich auf die Gäste und Stimmung überträgt. Bleibt nur die Frage: Was, wenn Jonas Zörner sich in der Geschwindigkeit weiterentwickelt? Dann müssen wir halt irgendwann einen neuen Superlativ als Auszeichnung erfinden.

Der Titel „**Aufsteiger des Jahres 2022**“ geht an Christopher Kujanski aus dem Restaurant „POTS“.

Aus der Begründung der Jury: Samtig zarte Entenleber kombiniert er mit Brandenburger Büffelmozzarella, geröstetem Kürbis, Kürbiskernpesto und Schinken-Sud. Ostsee Kabeljau wird mit Blutwurst und Spreewaldgurke zum Genuss, Omas Milchreis verfeinert er mit Knollensellerie und Goldparmäne. Nichts an Christopher Kujanskis Gourmetküche wirkt altbacken, abgehoben oder auch gewollt. Scheinbar spielerisch gelingen aromenstarke Kreationen mit stabiler klassischer Basis, die aus dem reichen Repertoire der Küchen Mitteleuropas schöpfen. Geboren wurde Christopher Kujanski in Berlin, aufgewachsen ist er im polnischen Poznan. Nach seiner Ausbildung im Berlin Capital Club, kochte er mit Joachim Wissler im Vendôme und war Souschef im Facil im The Mandala Hotel. Den Herd in Dieter Müllers POTS im The Ritz-Carlton am Potsdamer Platz übernahm er 2020



inmitten einer Umbruchphase, bei der auch Konzeptküche zur Debatte stand. Überzeugend führt unser Aufsteiger nun vor, dass es individuelle Kochkunst ist, die begeistert und glücklich macht. Ein Lob auch für Team und General Manager.

In der Kategorie „**Berliner Gastgeber 2022**“ ist die Wahl der Jury auf Fabian Fischer aus dem Restaurant „Bricole“ gefallen.

Aus der Begründung der Jury: Fabian Fischer hat dem Restaurant Bricole von Anfang an seinen Stempel aufgedrückt. Er ist Patron, Gastgeber und Sommelier in einem - und damit Herz und Seele des zauberhaften Restaurants in Prenzlauer Berg. Und das ist auch richtig so, denn mit Souveränität und Lässigkeit findet Fabian Fischer immer das Beste für den Gast, der sich unbeschwert dem kulinarischen Treiben im Bricole hingeben kann.

Während des Lockdowns startete Fabian Fischer den To-Go-Verkauf „Feinkostwirtschaft“: Vom geöffneten Fenster mit improvisierter Theke bot er deftiges Soul-Food an wie Königsberger Klopse, Bouillabaisse oder Ententerrine - seitdem ist das Bricole für viele ihr Lieblingsrestaurant im Kiez. Die Erfahrung als Gastronom hat er sich in den Szene-Restaurants Borchardt, dem Café am Neuen See und dem Grosz geholt. Von dort hat er diesen unnachahmlichen Charme mitgebracht, den er jetzt im Bricole von Herzen versprüht und der jeden Gast immer wieder zurückkehren lässt.

Das „**Berliner Szenerestaurant 2022**“ ist in diesem Jahr das Restaurant „Frühstück 3000“.

Aus der Begründung der Jury: Nach einem Jahr mit ihrer gleichnamigen Pop-up-Reihe in wechselnden Berliner Spitzenrestaurants haben Maximiliane Wetzel, Lukas Mann und Martin Pöller im Oktober 2020 in Schöneberg ihren ersten eigenen Laden eröffnet. Mit dem Konzept eines Fine-Dining-Frühstücksrestaurants haben sie damit nicht nur eine Marktlücke erschlossen, sondern auch einen ganz besonderen Ort geschaffen. Ihr Erfolgsrezept: Drei leidenschaftliche Gastronom:innen mit Sterne- oder Luxushotelvergangenheit, die ihre Selbstständigkeit lässiger, aber nicht weniger hochwertig gestalten, dazu die Lage im Regenbogenkiez. Die Einrichtung in Blau- und Grüntönen mit Holzelementen, warmem Licht und Discokugel auf der Toilette macht jeden Tag sonntäglich gemütlich, der Service ist perfekt und gleichzeitig entspannt, das Publikum unaufgeregt divers, die Stimmung schon am Morgen flirrend ausgelassen. Auf der Karte ist vom Free-Flow-Champagner-Menü bis zum Birchermüsli an jeden Geldbeutel gedacht.

Der „**Berliner Kiezmeister 2022**“ ist das „Wen Cheng“ in Prenzlauer Berg.

Aus der Begründung der Jury: Berlin hat 18 Ein-Sterne-Lokale, fünf Zwei-Sterne-Restaurants und ein Drei-Sterne-Restaurant. Aber genau wie diese Höchstleistungen die kulinarische DNA der Hauptstadt ausmachen, tun es auch die kleinen Imbisse und Restaurants von Menschen und deren Kindern, die aus anderen Ländern zu uns gekommen sind.



Und Berlin ist verrückt nach authentischen chinesischen Nudeln – bei „Wen Cheng“ schmecken sie so gut, dass sich Berliner:innen und Touristen gerne anstellen – ohne Anstehen vor einem der zwei Läden in Prenzlauer Berg gibt’s gar keinen Tisch.

Auf der Speisekarte von „Wen Cheng“ stehen dicke Nudeln aus der nordchinesischen Provinz Shanxi. Gäste können zuschauen, wie die sogenannten „Biang Biang“-Nudeln handgezogen werden: Ihr Name leitet sich aus dem Geräusch ab, das die Teigstränge machen, wenn sie auf den Küchentresen klatschen. Serviert werden sie mit einer nussig-würzigen Sojasauce, schwarzem Essig, Szechuan-Pfeffer, Chiliöl und Fleisch oder Aubergine. Innerhalb von zehn Minuten steht das Gericht auf dem Tisch – und kostet keine zwölf Euro.

Berlin is(s) international – wieder und wieder.

Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2022**“ geht an die „Velvet Bar Berlin“.

Aus der Begründung der Jury: Viele Zutaten aus der Region, zum Teil gar aus dem Kiez, das Arbeiten mit der Saison, Tradition trifft Trend, alte Zubereitungs- und moderne Küchentechniken gehen Hand in Hand: Das „Velvet“ funktioniert wie ein regional-saisonales Fine-Dining-Restaurant, nur dass es hier eben um „fine drinking“ geht. Und wie fein: sensationell und innovativ im Glas, unprätentiös und herzlich im Service – dieser Ort ist ebenso eine Spitzenbar mit internationalem Renommee wie eine Neuköllner Divebar. Ein Ort, der schon von außen Lust darauf macht, hineinzutauchen – wenn man von der Straße aus durchs Fenster, durch das Rückbuffet, über den Tresen hinweg in die abendliche Szenerie hineinblickt und manchmal gar nicht anders kann, als ein Teil davon zu werden: Wo gibt es das schon? „Heute Nacht spielen wir wieder erste Liga. Das wird ganz groß“ gilt im „Velvet“ Abend für Abend. Gäbe es Sterne für Bars, hinge hier wohl mindestens einer an der Wand.

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2022**“ fiel die Wahl der Jury auf Cookie Heinz Gindullis, Inhaber des „Cookies Cream“ und „Crackers“.

Aus der Begründung der Jury: Cookie, Cookies Cream, Crackers – Name und Orte stehen weltweit für Berlin. Cookie selber, den Macher dahinter, kennen nur wenige. Heinz Gindullis, genannt Cookie, ist bescheiden, bleibt gern im Hintergrund. 1992 kam er aus London nach Berlin, zog nach Mitte, war Küchenhilfe, Barkeeper. Berlins vergessene Orte, die es so in keiner Metropole gab, faszinierten ihn. Als „Cookies“, als Club mit Küche und legendären Partys, führte er sie vor und war so nicht nur Mitbegründer von Berlins Nachwende-Mythos, mit seiner Idee des „Cookies Cream“, des vegetarischen Restaurants und Sahnehäubchens zur jeweiligen Club-Location (Cookie ist Vegetarier), stellte er zusätzlich die Weichen für Berlins gefeierte Gemüseküche. Siebenmal zog man um. Hinzu kam das „Crackers“, das Restaurant auch mit Fleisch und Fisch. Wer heute Cookies Welt im gut versteckten, geheimnisvollen Betonbau noch aus DDR-Zeiten betritt, erlebt wie in einer Zeitkapsel eine andere und magische Welt. Vielfalt, Miteinander, positives Denken und Optimismus zu



erhalten und zu verbreiten, sei für ihn, sagt Heinz Gindullis, bei allem immer Triebfeder. Sein „Cookies Cream“ mit Stephan Hentschel am Herd ist heute Deutschlands einziges mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete vegetarische Restaurant, das „Crackers“ für viele kosmopolitisches Aushängeschild der Stadt, frisch eröffnet ist die Bar.

Viel Neues hat sich im Format der Berliner Meisterköche getan: In einer außergewöhnlichen Location, dem S-Bahnwerk Schöneweide, wurde in diesem Jahr mit der „Hall of Taste“ eine besondere Idee umgesetzt. Erstmals wurde das Beste aus allen drei Berliner Meisterköche-Konzepten „Gala Diner“, „Walk of Taste“ und „Place to Taste“ in einem Event vereint. In nachgebauten Pop-up Restaurants der Preisträger des vergangenen Jahres wurden die 300 geladenen Gäste von diesen beköcht. Mit jedem neuen Gang wurde die Lokalität gewechselt.

Und auch von den Juroren gibt es dieses Jahr News zu berichten: Tina Hüttl und Dr. Stefan Elfenbein leiten die Jury als Doppelspitze.

Der 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
- Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“ (Ehrenpräsident, ohne Stimmrecht)
- Stefanie Hofeditz, freie Redakteurin / Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin
- Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten
- Annika Schönstädt, freie Journalistin
- 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](http://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).

### 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 Frühsammer, 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.

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



## Preisträgerinnen und Preisträger „Berliner Meisterköche 2022“

**Berliner Meisterkoch 2022:**

**Jonas Zörner, Golvet**

**Aufsteiger des Jahres 2022:**

**Christopher Kujanski, POTS**

**Berliner Gastgeber 2022:**

**Fabian Fischer, Bricole**

**Berliner Szenerestaurant 2022:**

**Frühstück 3000**

**Berliner Kiezmeister 2022:**

**Wen Cheng, Prenzlauer Berg**

**Berliner Barkultur 2022:**

**Velvet Bar Berlin**

**Gastronomischer Innovator 2022:**

**Cookie Heinz Gindullis, Inhaber „Cookies Cream“ und „Crackers“**



## Die Nominierten der „Berliner Meisterköche 2022“

### Berliner Meisterkoch 2022

- Gal Ben Moshe, prism
- René Frank, CODA Dessert Dining
- Stephan Hentschel, Cookies Cream
- Björn Swanson, Faelt
- Jonas Zörner, Golvet

### Aufsteiger des Jahres 2022

- Kamel Haddad, 12seasons
- Christopher Kujanski, POTS
- Jonas Merold, Merold
- Martin Müller, Oukan
- Steven Zeidler, Bricole

### Berliner Gastgeber 2022

- Serhat Aktas, Gastgeber, Der Weinlobbyist
- Rebecca Bassoff, Gastgeberin, Estelle Dining
- Fabian Fischer, Gastgeber, Bricole
- Nancy Großmann, Sommelière / Falco Mühlichen, Gastgeber, Rutz
- Regis Lamazère, Gastgeber, Brasserie Lamazère

### Berliner Szenerestaurant 2022

- Café Frieda
- Crackers
- Frühstück 3000
- Hafenküche
- Terz

### Berliner Kiezmeister 2022

- Chungking Noodles (Kreuzberg)
- Food Technique Berlin (Mitte)
- Maître Philippe & Filles (Wilmerisdorf)
- Markthalle Pfefferberg (Prenzlauer Berg)
- Wen Cheng (Prenzlauer Berg)

### Berliner Barkultur 2022

- Bonvivant Cocktail Bistro
- Der Weinlobbyist
- Golvet
- Velvet Bar Berlin
- Victoria Bar

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

### 2022

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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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
- **Sophia Rudolph, „Panama“**  
Aufsteigerin des Jahres 2019
- **Mathias Brandweiner, „POTS“**  
Berliner Gastgeber 2019
- **FREA**

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

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

### 2017

- **Sebastian Frank**, „HORVÁTH“

Berliner Meisterkoch 2017

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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
- **„Rosa Lisbert“**, Arminiusmarkthalle  
Berliner Szenerestaurant 2016

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

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“  
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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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

### 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"

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

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
- **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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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
- **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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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

### 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 Patissière 2005
- **Marie-Anne Raue**, „Restaurant 44“, Swissôtel Berlin  
Berliner Maître 2005
- **Romana Echensperger**, Restaurant „DIE QUADRIGA“, Brandenburger Hof  
Berliner Sommelière 2005

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

### 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 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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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
- **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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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
- **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 Hugenotten“, 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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2022

- **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“
- **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“



Berliner Meisterkoch 2022:

Jonas Zörner

Restaurant Golvet

Eine spannende Produktküche, in der der Geschmack über allem steht und die handwerkliche Perfektion das Tun bestimmt und wo das Produkt allein der Hauptakteur ist – das ist das Credo von Jonas Zörner und seinem Team im „Golvet“.

Unweit des Potsdamer Platzes gelegen, befindet sich das Golvet in der 8. Etage des ehemaligen Bürogebäudes der „Loeser & Wolff“ Zigarren- und Tabakmanufaktur. Ein elegantes, stilvolles Interieur in einmaliger, historischer Lage, gepaart mit höchsten kulinarischen Ansprüchen und einem einmaligen Ausblick über die kontrastreiche, aufregende, immer in Bewegung bleibende Hauptstadt Berlin.

Die Küche unterwirft sich keinen kulinarischen Dogmen. Regionalität sowie Nachhaltigkeit sind für Jonas Zörner selbstverständlich. Diese bestehen aus wenigen, aber sehr intensiven und aromatischen Komponenten, die sich für den Gast erfüllend anfühlen.

## Die Besonderheiten des GOLVET

- Der spektakuläre Blick auf den Potsdamer Platz (mehr Manhattan geht nicht in Berlin)
- Die Architektur (nordisch, reduziert, puristisch)
- Die offene Küche mit dem Chef's Table
- Das einzigartige neue Bar-Konzept vom Bar-Chef Yanik Walter
- Der individuelle Service des Restaurant-Chefs Martin Wolf
- Die Weinkarte des Sommeliers José Muñoz Vinagre (Schwerpunkte Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich, Österreich u. die „Neuen Länder“). Die Weinkarte besteht aktuell aus über 350 Positionen und wird auch in Zukunft weiterwachsen
- Das prämierte Essen von Jonas Zörner, dem jüngsten Sternekoch Berlins

## Lebenslauf Jonas Zörner / Chef de Cuisine GOLVET Restaurant

Geb.: 11.04.1993

### Berufliche Laufbahn

Seit 11/21 Betriebsleiter GOLVET \*

04/20 - 11/21 Küchenchef GOLVET \*

09/19 - 02/20 Sous Chef GOLVET \*

10/18 - 09/19 Junior Sous Chef GOLVET \*

11/16 - 10/18 Chef de Partie, Restaurant Facil \*

08/16 - 09/16 Chef de Partie, Lode & Stijn

04/15 - 07/16 Commis de Cuisine / Chef de Partie, The Dolder Grand - the Restaurant \*\*

### Praktika

2015 Statholdergarden \* / Bent Stiansen / Oslo

2014 The Dolder Grand - The Restaurant \*\* / Heiko Nider / Zürich

2013 Gourmetrestaurant Nils Henkel \*\* / Schlosshotel Lehrbach / Bergisch-Gladbach

2012 Facil \* \* / Michael Kempf / The Mandala Hotel

2011 Facil \*\* / Michael Kempf / The Mandala Hotel

2010 Facil \*\* / Michael Kempf / The Mandala Hotel VAU \* / Kolja Kleeberg Die Spindel / Jörg Eichendörfer / Berlin Restaurant und Hotel „Linther Hof“

### Ausbildung:

2013 - 2015 Ausbildung zum Koch / The Mandala Hotel / Facil \*\*

[GOLVET | Michelin Sternerestaurant im Himmel über Berlin](#)

Potsdamer Straße 58

10785 Berlin

## Kriterien Berliner Meisterkoch 2022

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 weiterzuentwickeln.
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.



(copyright: © Florian Kottlewski - Pots)

Aufsteiger des Jahres 2022

Christopher Kujanski

Restaurant POTS

Seit Januar 2019 serviert das Küchenteam um Chef de Cuisine Christopher Kujanski im POTS des The Ritz-Carlton Berlin Klassiker der deutschen Küche in moderner Interpretation, inspiriert von Patron und Spitzenkoch Dieter Müller. Das Menü des Restaurant POTS besticht mit seinem innovativen kulinarischen Ansatz. Klassiker der gesamtdeutschen Küche werden von Chef de Cuisine Christopher Kujanski und seinem jungen Küchenteam modern umgesetzt und zeitgemäß serviert. Gäste des POTS können sich sowohl auf lokale Spezialitäten mit modernem Twist als auch auf neuinterpretierte Klassiker aus allen deutschen Ländern freuen. Bei der Auswahl der Zutaten legt Christopher Kujanski besonderen Wert auf sowohl hochwertigste als auch nachhaltige Produkte und Spezialitäten aus Deutschland, um seinen Gästen zu zeigen, wie viele Möglichkeiten der Einsatz lokaler und saisonaler Produkte bietet.

Chef de Cuisine Christopher Kujanski ist der kreative Kopf im Restaurant des The Ritz-Carlton, Berlin.

Während Natalia Juchimiuk/Hofmann, die Gastgeberin des POTS, ihre Gäste im Stil der Hauptstadt in authentischer und ungezwungener Atmosphäre begrüßt, sorgt Sommelier Pierre Girards durch seine Auswahl der rund 200 vorrangig deutschen Weine zur korrespondierenden Vollendung des Genusses. Lina Wendel verantwortet in der Funktion als Restaurant Managerin die betrieblichen und operativen Abläufe des Restaurants und übersieht sämtliche Geschehnisse.

## **Lebenslauf Christopher Kujanski / Chef de Cuisine Restaurant POTS**

Geb.: 10.09.1988 in Berlin

### Beruflicher Werdegang

03/2020 - bis heute POTS im The Ritz-Carlton, Berlin Chef de Cuisine

10/2018 - 02/2020 POTS im The Ritz-Carlton, Berlin Sous Chef

08/2018 - 10/2018 Restaurant Facil im The Mandala Hotel, 2 Sterne, Chef de Partie

06/2017 - 07/2018 Restaurant Dieter Müller auf MS Europa, Sous Chef und Chef de Partie

10/2014 - 05/2017 Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg, 3 Sterne, Demichef de Partie

09/2013 - 09/2014 Gourmet Restaurant Burg Schwarzenstein, 1 Stern, Commis de Cuisine

01/2008 - 01/2011 Gutsschänke Schloss Johannisberg, S. Johannisberg

### Ausbildung

2011 - 2013 Berlin Capital Club, Abschluss: Koch

2004 - 2008 Technische Fachoberschule für Organisation der Gastronomiedienstleistungen

[POTS | Deutsches Restaurant mit zwanglosem Sharing Food-Konzept in Berlin, Potsdamer Platz \(potsrestaurant.com\)](https://potsrestaurant.com)

Potsdamer Platz 3

10785 Berlin



Berliner Gastgeber 2022

Fabian Fischer

Bricole

Als Fabian Fischer Anfang 2017 das Bricole eröffnete (der Name leitet sich ab vom französischen ‚bricoler‘ für tüfteln, werkeln, basteln), entsprach sein Konzept einem Mix aus hochwertigen kulinarischen Kleinigkeiten, Sharing und beiläufiger Eleganz. Längst hat sich die Küche des Kiez-Restaurants verfeinert und eine Raffinesse entwickelt, die der Guide Michelin jüngst mit einem Stern belohnt hat. "Wer es unprätentiös mag", so der große Guide, „wird sich hier wohlfühlen“. Im Bricole, das bis heute in Originalbesetzung agiert mit Gastgeber Fabian Fischer, Küchenchef Steven Zeidler, Barchef Jan Rehthemeier und Souschef Andy Wilde, Neuzugang seit 2019, kommt Fischer auch die Rolle des Sommeliers zu. Auch dafür lobt der Guide Michelin: „Nicht zuletzt in Sachen Wein zeigt der Gastgeber echte Kennerschaft, sondern auch echte Leidenschaft“. Seit 2021 gehört der Weinfachhandel „Lorem & Ipsum“, drei Häuser vom Bricole entfernt, zum Restaurant dazu.

Auf der imposanten Weinkarte finden sich über 150 fair kalkulierte Weine mit Schwerpunkt

auf Deutschland und Riesling, aber auch Bordeaux vom einfachen Gutswein über den mineralischen Mittelbau bis hin zu den großen Gewächsen. Was das Bricole neben seinem ausgezeichneten Casual Fine Dining ausmacht ist seine Lässigkeit, sein ungezwungener Service, sein Charme. Man sitzt an hübschen Holztischen, liebe- und stilvoll eingedeckt, nascht Amuse Gueules und Menüs von vier bis sechs Gängen, die sich untereinander variieren lassen. Es gibt ofenwarmes Brot, flaches- oder Mineralwasser ohne Limit und Aufpreis. Im Sommer wird auf dem Gehsteig eingedeckt, unter einer schattigen Kastanie, wo man die Kreationen des Chef de Cuisine im Freien genießt. Die Gäste: eine bunte Mischung aus Jung und Alt, zu 2/3 Stammgäste aus der Nachbarschaft, zu 1/3 Besucher von weit bis weiter weg.

Fabian Fischer: „Das Bricole ist nachbarschaftlich und familiär, wir lieben es unkompliziert und entspannt. Unsere Küche ist nicht verkopft oder selbstverliebt, sondern geschmacksorientiert und liebevoll. Der Küchenstil ist modern, inspiriert von der großen französischen Küche, aber dennoch erkennbar regional.“

### **Lebenslauf Fabian Fischer / Inhaber Restaurant Bricole**

Geb.: 19.12.1988, Hannover

Schulische Ausbildung/Studium/Werdegang

2009	Abitur am BBS Wirtschaftsgymnasium Hannover
2010	Restaurant Borchardt: Chef de Rang
2012	Café am Neuen See: Stellvertretender Restaurantleiter
2012 - 2016	Studium der Betriebswirtschaft (HWR Berlin)
2013 - 2014	Hotel Kempinski Berlin: Chef de Rang
2014 - 2016	Restaurant Grosz: Restaurantleiter
2017 bis heute	Restaurant Bricole: Geschäftsführer
2021 bis heute	Weinfachgeschäft Lorem & Ipsum: Geschäftsführer

### [Restaurant Bricole](#)

Senefelderstraße 30

10437 Berlin

## Kriterien Berliner Gastgeber 2022

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 2022

### Frühstück 3000

Das Frühstück 3000 ist ein gehobenes Frühstücksrestaurant in Berlin-Schöneberg, das im Oktober 2020 von den drei Gastronom\*innen Maximiliane Wetzel, Lukas Mann und Martin Pöller eröffnet wurde. Gemeinsam mit einem internationalen Team offerieren die drei Genusshandwerker\*innen an sieben Tagen in der Woche von 9 bis 16 Uhr hochwertige Frühstücks-Kreationen, fern von Rührei, Croissant und Co. Vielmehr werden unter dem Motto Berlin's better breakfast aufwändig kreierte Gerichte mit den besten Zutaten frisch zubereitet und mit spannenden Drinks kombiniert. Dabei stehen Glück, Lust und Genuss ganz klar im Mittelpunkt. Denn im Frühstück 3000 geht es darum, den Moment zu genießen, sich für einen Augenblick ganz den irdischen Freuden zu widmen und die Sorgen draußen zu lassen.

### Die Macher

Hinter dem Frühstück 3000 stecken die drei Betreiber\*innen Maximiliane Wetzel, Lukas Mann und Martin Pöller. Alle drei haben ihre gesamte Karriere in der gehobenen Gastronomie verbracht und das Beste aus dieser Welt mit ins Frühstück 3000 gebracht - die oftmals steifen Umgangsformen jedoch vor der Tür gelassen. Maximiliane Wetzel hat Hotelfach im Kempinski Hotel Adlon gelernt und anschließend in Sternerestaurants wie dem VAU, Margaux, Nobelhart & Schmutzig sowie Cookies gearbeitet. Im Adlon hat sie auch ihren Geschäftspartner

Martin Pöller kennen gelernt. Nach seiner dortigen Ausbildung zum Hotelfachmann hat er im Service des Lorenz Adlon Esszimmer, im Mardavall Resort auf Mallorca und im Grill Royal gearbeitet. Vor der Eröffnung des Frühstück 3000 hat er außerdem seinen Bachelor & Master im Bereich Marketing absolviert. Der dritte im Bunde ist Lukas Mann, der seine Kochausbildung im BLEICHE RESORT & SPA absolviert hat und anschließend unter anderem in der Brasserie Desbrosses im The Ritz-Carlton, Berlin sowie im Lorenz Adlon Esszimmer tätig war. Mit diesen Erfahrungen im Gepäck heuerte er später bei der Lebensmittel-Kette Kochhaus und schließlich beim Lebensmittel-Großhandel CHEFS CULINAR an. Mit ihren Ausbildungen und jeder Menge Erfahrung in der gehobenen Gastronomie stellen die drei Betreiber\*innen das Thema Handwerk in Küche und Service ganz klar in den Vordergrund.

### **Architektur und Design**

Die Fassade des Frühstück 3000 schmückt ein farbenfrohes Wandbild des ecuadorianischen Künstlers Roberto Rivadeneira, das er im Rahmen des ONE WALL-Programms des URBAN NATION Museums gestaltet hat. Das Mural zeigt unterschiedlich große, abstrakte und vor allem bunte Formen, die ineinander übergehen und sich teilweise auch spiegeln und überlagern. Es ist eine Metapher für das Ineinandergreifen von Zukunft und Vergangenheit, für die Überlagerung von Ereignissen und die Idee, das alles an einem zufälligen und chaotischen Ort (dem Universum) miteinander verbunden ist. Entstanden ist es im Oktober 2020 - einer Zeit, in der bei vielen Menschen eine Art Ohnmacht vorherrschte und die Suche nach globalen Antworten omnipräsent war. „Because the moment simply is“ ist Rivadeneira's persönliche Antwort auf die Situation.

Eine Maxime, die passender nicht sein könnte - schließlich geht es im Frühstück 3000 genau darum. Und so bietet das Restaurant einen geschützten Raum, der dank des stilvollen Interieurs viel Ruhe ausstrahlt. An den Wänden dominieren kräftiges Blau und heiteres „Breakfast Room Green“ von Farrow & Ball. Je nachdem, wie das Tageslicht in den Raum einfällt, erscheinen diese Farben in den verschiedensten Nuancen und verändern die Stimmung über den gesamten Tag hinweg. Fotos von Joachim Baldauf und eine Installation von Kristiane Kegelmann runden das Bild ab. Hochwertige Stoffe in diversen Grüntönen von Ludvig Svensson und Kvadrat zieren sowohl die komfortablen Armlehnsessel des Design-Duos HoffmannKahleysDesign als auch die individuell von Woodboom angefertigten Sitzbänke.

Im Mittelpunkt des Raumes steht die Bar mit ihrer goldglänzenden Verkleidung und einladenden Barhockern. Von dort aus hat man einen perfekten Blick auf das gesamte Restaurant und die offene Küche. Freiliegende und silberglänzende Versorgungsrohre sowie die elegante Statement-Beleuchtung mit flachen, breiten Pendeln von One Foot Taller aus Glasgow setzen gekonnt Akzente im Raum. Insgesamt stehen 65 Sitzplätze zur Verfügung. Auf der üppig begrünten Terrasse finden noch einmal 35 Personen Platz. Große, cremefarbene Schirme schützen dort vor der Sonne, bequeme Terrassenstühle von Nardi in leuchtendem Gelb laden zum Verweilen ein.

### **Kulinarik**

Während Maximiliane Wetzel und Martin Pöller gemeinsam mit ihrem Team als Gastgeber\*innen fungieren, trägt Lukas Mann die Verantwortung in der Küche. Was selbst gemacht werden kann, wird von Hand frisch zubereitet. Dabei greift Mann auf einen sorgfältig ausgesuchten Pool von Produzenten zurück, die er persönlich kennt: Bio-Wurst und -Fleisch bezieht er vom Gut Kerkow aus der Uckermark, Bio-Milch von der Gläsernen Molkerei. Gemüse kommt ebenfalls aus dem Nordosten Brandenburgs und wird hauptsächlich von Hortus Tayta bezogen. Mit einem Verbrauch von 1.200 Eiern in der Woche war Mann insbesondere ein vertrauenswürdiger Eier-Lieferant wichtig. Die Wahl fiel auf Bauer Habel (WeideEi) aus Falkenhagen im Landkreis Märkisch-Oderland, Brandenburg. Auf rund 30 Hektar werden die Hühner dort in kleinen Gruppen und wirklich mobilen Ställen gehalten. Spätestens alle 14 Tage werden diese bewegt, so dass die Kräuterwiesen nicht ausgedünnt, verwüstet oder von Parasiten befallen werden. Ganz wichtig: Auch männliche Küken leben auf dem Hof ein glückliches Hühnerleben.

Genau diese Wertschätzung, die sowohl das Gut Kerkow als auch Bauer Habel den Tieren entgegenbringen, zeichnet auch den Käsefeinschmecker (KOBBER Käse) aus dem Südwesten Schleswig-Holsteins aus. Dort kaufen Mann und sein Team den Käse für das Restaurant, der zu den Besten in ganz Deutschland gehört. Denn KOBBER arbeitet mit ausgewählten Bauern, die mit Milch von heimischen Weiden nach den Anforderungen des Käsefeinschmeckers Rohlinge produzieren und diese erst nach einer definierten Reifezeit liefert. KOBBER affinert diese dann in den eigenen Reifekammern und veredelt sie zu echten Spezialitäten. Sauerteigbrot bezieht Mann von der Brodstädte in Berlin – einer kleinen Bäckerei mit zwei Filialen in Berlin, die täglich frisch backt und besonders großen Wert auf die hohe Qualität der Zutaten legt. Das beliebte Focaccia und auch die Brioche backt Mann hingegen selbst – denn beide Gebäcke sind nur dann richtig gut, wenn sie ganz frisch zubereitet werden.

Frische und Qualität sind ohnehin die beiden Pfeiler, auf denen die Küchenphilosophie des Frühstück 3000 basiert. Neben dem Gebäck werden daher auch alle Saucen, Fonds und auch Eis frisch von Hand zubereitet. Das Getränkeangebot im Frühstück 3000 setzt den hohen Qualitätsanspruch an die Speisen konsequent fort: Der Kaffee wird von der Rösterei BONANZA COFFEE ROASTERS aus Berlin bezogen, alle Tees kommen von Samova. Säfte werden frisch gepresst und neben hausgemachten Limonaden und Smoothies als Vitamin- und Erfrischungskick angeboten. Auf Kaffee, Tee und Säften allein liegt jedoch nicht der Hauptfokus – schließlich handelt es sich um ein Restaurant. Und so bietet das Frühstück 3000 eine umfangreiche Cocktail- und Schaumweinkarte sowie Weine und Bier an.

[Frühstück Berlin ✨ Dein Frühstücksrestaurant in Schöneberg ✨ Frühstück 3000 \(fruehstueck3000.com\)](http://fruehstueck3000.com)

Bülowstraße 101

10783 Berlin

## Kriterien Berliner Szenerestaurant 2022

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 2022

Wen Cheng (Prenzlauer Berg)

Wen Cheng ist ein Restaurant für traditionelle chinesische Nudelspezialitäten in der Schönhauser Allee in Prenzlauer Berg. Die Besonderheit: Hier werden breite, handgezogene chinesische Nudeln in einer scharfen Brühe aus Chili, Szechuan-Pfeffer und Knoblauch serviert, die wahlweise mit Beef, Lamm oder vegan mit Tofu & Shiitake sowie Koriander getoppt werden. Die aus der Provinz Shanxi stammenden Biang-Biang-Nudeln sind bekannt für ihre Dicke und Länge.

Vor gut einem Jahr gründeten Rui Gao (Geschäftsführer), Peng Gao und Valentin Spieß ihren ersten Laden an der Schönhauser Allee. Inzwischen gibt es auch noch eine zweite Dependence am unteren Ende der Allee.

Nach Aussage der Gründer ist Wen Cheng aber nicht nur ein chinesisches Restaurant - es erzählt auch eine Geschichte von Einwanderung und Chancen. Rui Gao: „Wen Cheng ist ein kleines Dorf in China, in dem unsere Eltern in Armut und Entbehrungen aufwuchsen und ihren Lebensunterhalt verdienen mussten. Unsere Mutter Zhao Huai pflegte zu sagen: 'Mein Geburtstagsgeschenk war ein Ei, das war mein liebster Tag im Jahr.' Wir haben das Restaurant Wen Cheng genannt, um unsere Dankbarkeit und unseren Respekt gegenüber unseren Eltern zu zeigen. Wir sind in Deutschland aufgewachsen, aber wir werden nie vergessen, woher wir kommen und wo unsere Familienwurzeln sind. Wir werden die vergangenen Entbehrungen nie als selbstverständlich ansehen, vor allem nicht zu Ehren unserer Eltern. Deshalb steht Wen Cheng auch für Entbehrungen und Dankbarkeit. Unsere Gerichte sehen vielleicht einfach aus, aber tatsächlich ist

es ein komplexer und langwieriger Prozess, täglich die Nudeln zu ziehen und unsere Soßen zu kochen. Wir fangen bei null an und stecken unsere ganze Erfahrung, unser Wissen und unsere Kraft in das Kneten des Teigs, das Ruhen und das Ziehen eines jeden Nudelgerichts. Es ist ein schwieriges Rezept und gar nicht einfach, eine gleichbleibende Qualität und einen gleichbleibenden Geschmack zu garantieren, auch wenn sich das Wetter und die Feuchtigkeit, die die Textur beeinflussen, ändern. Das Dorf Wen Cheng ist noch immer unbekannt, aber wir arbeiten daran, das zu ändern. Unser Weg führte uns nach Berlin, und wir fühlen uns geehrt und sind dankbar, zeigen zu können, was Wen Cheng für uns bedeutet.“

[WEN CHENG • Home \(wengchengl.com\)](http://wengchengl.com)

Schönhauser Allee 65

10437 Berlin

# Kriterien Berliner Kiezmeister 2022

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 2022

Velvet Bar Berlin

Jede Woche eine neue Karte, und das saisonal und lokal – das ist das Konzept der Velvet Bar Berlin in Neukölln. Das wechselnde „Sip The Season Menü“ spiegelt die Aromen wider, die Berlin und seine Umgebung in der jeweiligen Jahreszeit bietet. Magnolienblüten und Veilchen im Frühling, Tannenspitzen und Holunderblüten im Sommer, Feigenblatt und Sanddorn im Herbst – jedes Pflanzenaroma, ob wild oder kultiviert, ist perfekt für das kleine 5-köpfige Barteam.

Wo die Ernte in den Cocktail wandert: Auf ihren regelmäßigen Streifzügen in und um Berlin erntet das Team, was es so findet, und veredelt die Rohstoffe dann wöchentlich in flüssiger Form. Velvet hat seit seiner Eröffnung im Jahr 2017 eine feste Fangemeinde gewonnen, deren Stammgäste immer wieder gerne kommen, um die neuen Drinks der Woche zu probieren. Die Bar konzentriert sich auf leichte Spirituosen sowie auf Sake, Sherry oder trockenen Wermut, um den natürlichen Aromen der Pflanzen Raum zu geben. Das Team ist stolz auf seine kuratierte Musikauswahl und redet während des Service vielleicht mehr über Pflanzen als über Spirituosen.

[Velvet Bar Berlin \(velvet-bar-berlin.de\)](http://velvet-bar-berlin.de)

Ganghoferstraße 1

12043 Berlin Neukölln

## Kriterien Berliner Barkultur 2022

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 2022

Cookie Heinz Gindullis

Aufgewachsen in London als eines von fünf Kindern, kam Cookie Heinz Gindullis 1992 nach Berlin. Geplant waren eigentlich erstmal nur 10 Jahre, treu ist er der Stadt bis heute geblieben. 1994 eröffnete er seine erste „Cookies“-Bar in Mitte, was ihn nicht zuletzt wegen der legendären Partys bekannt machte. Immer wieder musste er seinen Club an verschiedenen Orten neu eröffnen, bis er die Location Friedrichstraße/Unter den Linden fand und sich dort 2007 niederließ. Ebenfalls 2007 eröffnete Gindullis das „Cookies Cream“ - Deutschlands erstes vegetarische Restaurant, das mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Sein Club schloss letztendlich 2014; nur wenige Monate später eröffnete Heinz Gindullis genau dort ein weiteres Restaurant, das „Crackers“. Mehr Infos zu allen Projekten inklusive Events und Caterings findet man unter [Cookies World](#) .

Seinen Namen hat er übrigens seinen älteren Geschwistern zu verdanken, die ihn schon im zarten Alter von einem Jahr auf „Cookie“ umbtaufen. Seitdem wird er von allen, die ihn kennen, so genannt. Insofern wurde der Name dann auch Programm, als er seine erste Bar eröffnete, denn seine Gäste sprachen nur davon, dass sie zu „Cookie“ gehen würden, weil er hinter dem Tresen stand.

## Lebenslauf Cookie Heinz Gindullis / Inhaber der Restaurants „Cookies Cream“ und „Crackers“

1974	geboren in London
1992	Umzug nach Berlin
1992-1995	Tellerwäscher, Küchenhilfe, Barkeeper im Restaurant „Oren“ in der Oranienburgerstrasse
November 1994	Eröffnung der ersten Cocktailbar, „Cookies Bar“ im Keller des eigenen Wohnhauses in der Auguststrasse, ca. 40 qm, Einmannbetrieb
März 1996	Eröffnung des 2. „Cookies“ in der Auguststrasse, Vergrößerung auf 60 qm, Barbetrieb mit DJ Programm
Februar 1997	Eröffnung des 3. „Cookies“ in der Johannisstrasse 2 (Kalkscheune), 80 qm, ca. 300 Gäste, kleine Tanzfläche, DJ Programm
Oktober 1998	Eröffnung des 4. „Cookies“ im Postfuhramt (Tucholsky / Oranienburger), als dreimonatiges Projekt im Rahmen der 1. Berlin Biennale, Schließung im Februar 1999
Juni 1999	Eröffnung des 5. „Cookies“ auf dem ehemaligen City Back Gelände (Saarbrücker Str. /Prenzlauer Allee), 250 qm, mit Hofbenutzung
November 1999	Eröffnung des Gemeinschaftsprojekts „Cocktailbar Greenwich“ (Gindullis/Martinez GbR) in der Gipsstrasse 5, als reine Cocktailbar, Lounge
September 2000	Übernahme des Cafe Bravo, im Innenhof der Kunstwerke in der Auguststr. 69
Dezember 2000	Eröffnung „Cookies“ Unter den Linden 10, ca. 1000 qm
September 2001	Eröffnung der Galerie CO-OP, 1. Etage, Unter den Linden 10, in Zusammenarbeit mit der Kuratorin Ophelia Abeler, ca. 800 qm, 6 Ausstellungen pro Jahr
Dezember 2002	Rücknahme und Neuausrichtung des Café Bravo
Oktober 2003	Ausbau und Eröffnung Restaurant Cookies Cream im ehemaligen Loungebereich des Clubs mit ca. 180 Sitzplätzen moderne europäische saisonale Küche (überwiegend vegetarisch)
Januar 2005	Schließung Cookies und Cookies Cream wegen Sanierung und

	Weitervermietung des Gebäudes, letzte Party mit über 2000 Gästen auf allen Ebenen
Januar 2007	Eröffnung des 7. Cookies im ehemaligen französischen Kulturzentrum auf der Friedrichstraße/ Ecke Unter den Linden, 800 qm, für 850 Gäste
November 2007	Eröffnung Cookies Cream in der ersten Etage im Cookies Club, vegetarische Küche, Chefkoch Stephan Hentschel (Newcomerkoch, ausgezeichnet mit einem „F“ vom Feinschmecker)
November 2013	die Berliner Meisterköche zeichnen das Cookies Cream als Berliner Szenerestaurant aus
Juli 2014	Club Cookies schließt
November 2014	Eröffnung des „Crackers“ in der Friedrichstraße als Bar & Restaurant
Juni 2017	Data Kitchen - frische Speisen ohne Anstehen, in Kooperation mit SAP. International inspirierte Küche wird über eine App bestellt und in einem digitalisierten Automaten, der Food Wall, abgeholt
November 2018	der Guide Michelin wählt Cookies Cream zum besten vegetarischen Restaurant in Berlin. Seitdem ist das Cookies Cream jedes Jahr mit einem Michelin Stern ausgezeichnet worden.
März 2020	Lieferdienst (deutschlandweit) für Menüs aus dem Cookies Cream
Oktober 2022	Eröffnung der Cookies Cream Bar

## Kriterien Gastronomischer Innovator 2022

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.