



## Pressemitteilung

# SPERRFRIST BIS DONNERS- TAG, 21.11.2024, 23:00 UHR

**Partner für Berlin Holding**

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

Carolin Meltendorf  
Leiterin Unternehmenskommunikation

Mobil +49 151 150 758 29

[carolin.meltendorf@berlin-partner.de](mailto:carolin.meltendorf@berlin-partner.de)

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

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

Berlin, 21. November 2024

Berlin Partner kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2024

## Das sind die Berliner Meisterköche 2024

Die Berliner Meisterköche 2024 zeigen in diesem Jahr erneut, dass die Berliner Küche niemals an Spannung verliert. Mutig und erfinderisch ist die Gastroszene dieser Stadt, dabei anspruchsvoll, international ausgerichtet und gleichzeitig fest in der Region verwurzelt. In diesem Jahr spiegelt sich eine besonders große Vielfalt an kulinarischen Ansätzen wider.

Bei der feierlichen Gala-Ehrung im urbanen Ambiente des ehemaligen C&A-Gebäudes in Neukölln, dem CANK, wurden die besten Köpfe der Berliner Gastronomie für ihre herausragenden Leistungen in den folgenden Kategorien geehrt: „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeberinnen“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“, „Berliner Barkultur“ und „Gastronomischer Innovator“.

**Der Regierende Bürgermeister von Berlin, Kai Wegner:** „Berlin feiert seine Meisterköche. In den vergangenen Jahren hat sich die Spitzengastronomie in unserer Stadt erfolgreich weiterentwickelt, sie braucht den nationalen und internationalen Vergleich schon seit langem nicht mehr zu scheuen. Die diesjährige Auszeichnung der Meisterköchinnen und Meisterköche spiegelt erneut die Qualität und Vielfalt in der Berliner Gastronomieszene wider. Ausgezeichnet werden auch Innovation, Kreativität und Nachhaltigkeit, die in der Restaurantkultur von so großer Bedeutung sind. Ich



beglückwünsche alle Preisträgerinnen und Preisträger und danke allen, die in Jury und Organisation zum Erfolg des diesjährigen Wettbewerbs beigetragen haben.“

**Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin:** „Die Berliner Gastronomieszene ist ein Spiegel der Vielfalt und Kreativität unserer Stadt. Sie vereint unterschiedliche Kulturen, Traditionen und kulinarische Innovationen auf einzigartige Weise. Diese Diversität ist nicht nur kultureller Reichtum, sondern auch wirtschaftlicher Motor, der Arbeitsplätze schafft, internationale Gäste anzieht und das globale Ansehen Berlins als weltoffene Metropole stärkt. Die Preisträger der Berliner Meisterköche 2024 verkörpern diesen innovativen und multikulturellen Geist, der Berlin zu einer der aufregendsten Food-Destinationen Europas macht.“

### Die Ausgezeichneten:

Die Auszeichnung „**Berliner Meisterkoch 2024**“ geht an Max Strohe vom Restaurant „tulus lotrek“. Aus der Begründung der Jury: Gut, dass es Max Strohe gibt. Man müsste ihn sonst erfinden. Und das wäre alles andere als leicht. Denn Strohe ist eine ziemlich einzigartige Mischung. Er kann nicht nur unvergleichlich gute Jakobsmuscheln zubereiten und Tauben grillen, er kann auch hinreißend über Smash Burger und Clubsandwiches schreiben. Er unterhält im Fernsehen und engagiert sich gegen rechts. Das Tulus Lotrek, das Kreuzberger Restaurant, das er mit Ilona Scholl betreibt, ist einer dieser Glücksfälle, den die Gäste stets mit einem Lächeln verlassen. Hier vermählen sich feines Essen mit feisten Freuden. Batman would eat here – behauptet Strohe. Wer würde ihm widersprechen?

Den Titel „**Aufsteiger des Jahres 2024**“ erhält Karl-Louis Kömmler vom Restaurant „Loumi“. Aus der Begründung der Jury: Die Geschichte von Loumi begann 2017 als Supperclub in einer Neuköllner Hinterhofwohnung. Gerade einmal sechs Gäste pro Abend kamen an ausgewählten Terminen in den Genuss des unverkopft-lässigen Fine-Dining-Erlebnisses mit saisonalem Ansatz. Mit der Eröffnung des gleichnamigen Restaurants Ende 2023 in Kreuzberg ist der Kreis größer, das Konzept erwachsener geworden - und das ist ein Glücksfall für Berlin! Der Küchenstil von Karl-Louis Kömmler beruht auf einer französischen Basis mit japanischen Aromen und nordischen Einflüssen, durchzogen von einem roten Faden aus Schärfe und Noten von Zitrusfrüchten. Kömmler stellt das hochwertige Grundprodukt in den Mittelpunkt und umrahmt es mit charakterstarken Soßen, die jedem Teller eine neue Intensität verleihen. Dass hier ein Autodidakt am Werk ist, macht seine Fähigkeit, Kreativität und Präzision mühelos zu vereinen, umso beeindruckender.

In der Kategorie „**Berliner Gastgeberinnen 2024**“ fiel die Wahl der Jury auf die Schwestern Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi vom „DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab“.



Aus der Begründung der Jury: „Gutes Essen verbindet oft mehr, als Worte das können“, sagt Sahar Sodoudi. Und gutes Gastgeben ist die Krönung des kulinarischen Erlebnisses. Das Gastgeben hat sie genau wie ihre Schwester Forough nicht gelernt – die Zwillinge mit iranischen Wurzeln kommen aus der Wissenschaft – aber es ist ihnen eine Herzensangelegenheit.

Sie eröffneten 2019 als „Dr & Dr“ das „Culture and Food Lab“ in Kreuzberg, in dem sie Kochkurse geben, Dinner organisieren und Catering anbieten. Ihre Botschaft ist an die Wand des Studios kalligraphiert: Hier fließt die Liebe – und genau so heißt ihr erstes Kochbuch.

Vom Eintreten bis zum Verlassen steht der Gast im Fokus.

Die Schwestern verstehen sich als Botschafterinnen der persischen Kultur, deren Narrativ durch Politik und Religion bestimmt ist. Sie setzen ein Zeichen für die Kulinarik und das Gastgebertum der persischen Kultur – auf ihre ganz einzigartige Weise.

Das **„Berliner Szenerestaurant 2024“** ist in diesem Jahr das Restaurant „Verönika Berlin“.

Aus der Begründung der Jury: Die kaiserzeitliche Fassade ist durch Bombensplitter ramponiert, Peace-Zeichen umrunden Einschlaglöcher, im Graffiti-bunten Treppenhaus hat man das Flair der Nachwende-Zeit erhalten. Im vierten Stock dann mondänes, quirliges Berlin! Unser Szenerestaurant 2024, Berlins aktueller Hotspot Nr. 1, ist als genussvoller Mittelpunkt von „Fotografiska Berlin“, Berlins neuem Museum für Fotografie, Kunst und Kultur, in der mit Weitblick und Verstand umgebauten Kriegsrueine der einstigen Friedrichstraßen-Passage, in der sich auch das Tacheles befand, entstanden. Honiggelbe Polstermöbel stehen um edel in Weiß eingedeckte Tische. Weltmännisch und international ist das Servicepersonal. Die Stars am Herd sind Executive Chef Roel Lintermans und sein Küchenchef Philipp Tröbs. Gekocht wird gekonnt klassisch kreativ und saisonal. Wunderbar aromatisch waren etwa die Kürbis-Gnocchi mit noch schön knackigen Würfeln vom Hokkaido, veganem Beacon, Borlotti-Bohnen, kandierter Walnuss und spritzig-frischem Verjus. Wer hier isst, kann zudem kostenfrei und bis 22 Uhr über einen separaten Eingang durch die Ausstellungsräume spazieren. Zum Absacker geht es in die Bar Clara in der futuristisch-pyramidenförmigen Dachkuppel mit Weitblick über Mitte. Mehr Berlin geht nicht!

Der **„Berliner Kiezmeister 2024“** ist die „Domäne Dahlem“ in Steglitz-Zehlendorf.

Aus der Begründung der Jury: Mit der Domäne Dahlem haben wir eine „sleeping beauty“, deren Potenzial und Bekanntheit kräftiger wachgerüttelt werden muss. Genau dies tun wir nun mit diesem Preis! Das Gemüse von A wie Asiasalat über Kürbis und Wachsbohne bis Z wie Zwiebeln haben bestimmt viele schon gegessen. Schließlich beziehen zahlreiche Restaurants regionale Produkte von dort: 60 Gemüsearten, 30 Kräuter sowie Blumen, Beerenobst, Fleisch von sieben Nutztierarten und Eier aus eigener Produktion werden hier kultiviert. Doch die Domäne ist mehr als nur ein Landgut mit U-Bahn-Anschluss in Berlin-Steglitz. Sie ist ein lebendiges Museum, in dem Kitakinder, Schulklassen und Interessierte Antworten auf Fragen bekommen – etwa: Wie wurden landwirtschaftliche Böden früher bearbeitet? Oder: Was bedeutet nachhaltiger Konsum heute?



Und das führt uns zu dem, was die Domäne eigentlich ausmacht: Sie ist ein öffentlich zugänglicher, lebendiger Ort, an dem wir Großstadtmenschen den Werdegang unserer Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller im Landgasthof, von der Weide bis in die Einkaufstasche im Hofladen wieder erleben können. Und erleben heißt hier auch - mitmachen! Sei es die Kartoffelernte auf den Äckern der Domäne oder Workshops wie „Hühner halten für Einsteiger“, „Arbeiten mit Zugtieren“ oder auch einen „Sensenkurs“.

Wir von den Berliner Meisterköchen sind uns jedenfalls einig: Die Domäne Dahlem ist einzigartig und für Berlin ein ganz besonderer Ort, denn dieses Landgut blickt auf eine über 800jährige Geschichte zurück. 2024 wird es nun endlich Kiezmeister von Berlin. Es hat lang gedauert - aber besser zu spät als nie!

Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2024**“ geht an das „Wax On“.

Aus der Begründung der Jury: Der Grund, warum die Wahl „Berliner Barkultur 2024“ auf die Wax On Bar fällt, ist ein doppelter. Erstens: Es ist eine entspannte, typisch Neuköllner Kiez-Cocktailbar. Mit angenehmer Atmosphäre und coolem Publikum. Szenig, hip, aber nicht exklusiv im Sinne von ausschließend. Du willst einfach einen guten Drink? Wax On. Mit Freundinnen oder Freunden eine gute Zeit haben? Wax On. Dich in die Welt hauskreierter Drinks ein- und entführen lassen? Wax On! Und das Beste: Die hohe Qualität gibt es in der Bar von Sam Orrock und Team zu einem überaus fairen, kiezbewussten Preis.

Und zweitens? Hat sich die Wax On Bar internationales Renommee erarbeitet - durch Austausch: Gastschichten des Teams in anderen europäischen Bars in die eine Richtung, und Gastbartenderinnen und -tender, die hier im Reuterkiez mixen, in die andere. Von dieser internationalen Beachtung profitiert die gesamte Berliner Barkultur, die längst auf globalem Toplevel mitspielt, es nur manchmal noch nicht so richtig erkannt hat. In diesem Sinne: Danke und Cheers, Wax On Bar.

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2024**“ fiel die Wahl der Jury auf die Visionäre Nadine und Tom Michelberger, deren Familienunternehmen sich wie ein lebenslanges Experiment ständig weiterentwickelt und zukunftsfähige Wege und Modelle sucht. Aus der Begründung der Jury: Nadine und Tom Michelberger denken gerne groß. Nur eben im Kleinen, im Konkreten. Vor allem im Gemeinschaftlichen. Die beiden Hoteliers von der Warschauer Brücke im Friedrichshain machen keine Projekte, sie machen etwas mit Menschen. Mit Gerhard, dem Destillateur der Preußischen Spirituosenmanufaktur, die es nicht mehr geben würde, wären die Michelbergers nicht vor zweieinhalb Jahren in den Weddinger Traditionsbetrieb eingestiegen. Mit Alan, dem Küchenchef aus dem Michelberger Restaurant, der sich für Berlin eine zeitgemäße Brasserie wünschte. Also beteiligten sie sich an der wunderbaren Brasserie Ora am Oranienplatz. Mit Denise, Nadine Michelbergers Schwester, die wie schon ihre Eltern Landwirtin geworden ist. Auf der Michelberger Farm in Naundorf im Spreewald, einem Permagarten, dessen Ernte nun im Michelberger Restaurant auf die Teller



kommt. Mit Sam, der lieber tagsüber kochen wollte. Weswegen es im Wedding seit diesem Frühjahr die Theke gibt, den, ja, leckersten Mittagstisch der Stadt.

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

„Shine & Dine“ war das Motto der diesjährigen Preisverleihung in dem rough-anmutenden, industriell-architektonischen Design des ehemaligen C&A Gebäudes in Neukölln. 300 geladene Gäste sowie die Preisträgerinnen und Preisträger wurden dabei von den Gewinner-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht, darunter die Sterne-Restaurants Rutz, Hallmann & Klee sowie Coda.

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](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).

Unsere Pressemappe mit Hintergrundinformationen zu allen Preisträgern, der Historie der Berliner Meisterköche finden Sie [hier](#). Aktuelle Fotos (diese werden am Freitag, 22.11.2024 bis mittags online gestellt) finden Sie auf unserer Website unter [Impressionen](#). 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 160 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 2024“

**Berliner Meisterkoch 2024:**

**Max Strohe, tulus lotrek**

**Aufsteiger des Jahres 2024:**

**Karl-Louis Kömmler, Loumi**

**Berliner Gastgeberinnen 2024:**

**Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi (Gastgeberinnen & Köchinnen),  
DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab**

**Berliner Szenerestaurant 2024:**

**Verönika Berlin**

**Berliner Kiezmeister 2024:**

**Domäne Dahlem, Steglitz-Zehlendorf**

**Berliner Barkultur 2024:**

**Wax On**

**Gastronomischer Innovator 2024:**

**Nadine & Tom Michelberger**

## Die Nominierten der „Berliner Meisterköche 2024“

### Berliner Meisterkoch 2024

- Alan Micks & Andreas Rieger, Michelberger Restaurant
- Max Strohe, Tulus Lotrek
- Nicholas Hahn, Cookies Cream
- Nikodemus Berger, Bonvivant Cocktail Bistro
- Sarah Hallmann & Rosa Beutelspacher, Hallmann & Klee

### Aufsteiger des Jahres 2024

- Francesco Contiero, Irma la Douce
- Karl-Louis Kömmler, Loumi
- Phillip Steixner & Samuel Haas, Dae Mon
- Ronny Marx, Der Weinlobbyist
- Timur Yilmaz, Oukan

### Berliner Gastgeber 2024

- Mical Rosenblat (Gastgeberin & Sommelière), Loumi
- Sahar und Forough Sodoudi (Gastgeberinnen & Köchinnen), Dr & Dr
- Sascha Hammer (Restaurantleiter & Sommelier), Irma La Douce
- Serhat Aktas (Gastgeber & Sommelier), der Weinlobbyist
- Sharin Polte (Sommelière), Skykitchen

### Berliner Szenerestaurant 2024

- Berta
- Bertie
- Château Royal Berlin
- Verōnika
- Wasser

### Berliner Kiezmeister 2024

- Canal Berlin, Mitte
- Domäne Dahlem, Steglitz
- Marheineke Markthalle (Knippenbergs - Lust auf Käse/ Les Épicuriens/ Die kleene Aubergine/ Piechas BioBuffet), Kreuzberg
- Schneeeule Berlin, Wedding
- ThaiPark Markt Berlin (Der Thailändische Verein in Berlin e.V.), Wilmersdorf

### Berliner Barkultur 2024

- Bar Clara
- Bar Neiro
- Birdsnest - Bar & Restaurant
- Himitsu Speakeasy Bar
- Wax On

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

### 2024

- **Max Strohe, tulus lotrek**  
Berliner Meisterkoch 2024
- **Karl-Louis Kömmler, Loumi**  
Aufsteiger des Jahres 2024
- **Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi, DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab**  
Berliner Gastgeberinnen 2024
- **Verönika Berlin**  
Berliner Szenerestaurant 2024
- **Domäne Dahlem, Steglitz-Zehlendorf**  
Berliner Kiezmeister 2024
- **Wax On**  
Berliner Barkultur 2024
- **Nadine & Tom Michelberger**  
Gastronomischer Innovator 2024

### 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



## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **Falco Mühlichen**, Rutz  
Berliner Gastgeber 2023
- **Sathutu**  
Berliner Szenerestaurant 2023
- **Damaskus Konditorei**, Neukölln  
Berliner Kiezmeister 2023
- **Victoria Bar**  
Berliner Barkultur 2023
- **#proudfokellner**  
Gastronomischer Innovator 2023

## 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



## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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**
- **Kantine Zukunft**
- **Kochen für Helden**  
Gastronomische Innovatoren 2021

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

### 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

- **Daniel Achilles**, „reinstoff“  
Berliner Meisterkoch 2018
- **Nicholas Hahn**, „Restaurant am Steinplatz“  
Aufsteiger des Jahres 2018

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **The Duc Ngo**, „Kuchi“, „Cocolo Ramen“, „Madame Ngo“, „893 Ryotei“, „Golden Phoenix“ u. w.  
Gastronomischer Innovator 2017

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

### 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  
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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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“

Gastronomischer Innovator 2014

### 2013

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

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

### 2010

- **Michael Kempf**, „FACIL“, The Mandala Hotel

Berliner Meisterkoch 2010

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **Vedad Hadziabdic**, „Die Quadriga“, Brandenburger Hof Berlin  
Berliner Maître 2009
- **Billy Wagner**, „Weinbar Rutz“  
Berliner Sommelier 2009

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **Alexander Dressel**, „Friedrich-Wilhelm“, Hotel Bayrisches Haus, Potsdam  
Brandenburger Meisterkoch 2007
- **Stefan Hartmann**, „Hartmanns“  
Aufsteiger des Jahres 2007

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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 Pâtissière 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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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

### 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

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

### 2003

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

### 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“

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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
- **Bruno Pellegrini**, Restaurant „Ana & Bruno“
- **Tim Raue**, Restaurant „E.T.A. Hoffmann“, Hotel Riehmers Hofgarten
- **Paul Urchs**, Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel

### 1999

## Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2023

- **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“
- **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 2024**

**Max Strohe**

**Sterne-Restaurant „tulus lotrek“**

**„Ich finde Emotionalität gut, ich finde es gut, beim Essen den Kopf auszuschalten“, ergänzt Max Strohe. „Ich finde es gut, wenn Essen irgendwie Sex hat. Wenn man zu viel über Gefühle redet, spürt man sie nicht so. Ich habe Bock darauf, beim Essen nicht alles analysieren zu müssen. Mich überspülen zu lassen vom Geschmack.“**

Das Kreuzberger Sterne-Restaurant tulus lotrek hat eine Stilistik etabliert, die eng mit Berliner Eigenschaften verbunden ist: individualistisch, freiheitsliebend und kulturell hybrid. Mit diesen Stilmerkmalen hat sich Inhaber und Chefkoch Max Strohe im neunten Jahr der Existenz des tulus lotrek eine solitäre Stellung im Konzert der Berliner Avantgarde erkocht. Der preisgekrönte Service seiner Partnerin und tulus-Inhaberin Ilona Scholl verschafft dem Restaurant eine weitere unkonventionelle Erlebnisebene. Das tulus lotrek gehört zu den Lokalen, die zurzeit eine neue Berliner Küche erfinden. Doch anders als einige seiner Avantgarde-Kollegen schöpft Max Strohe dabei nicht so sehr aus den Anregungen der mediterranen Küche des „chilometro zero“ oder des skandinavischen Regionalismus. Vielmehr nutzt Strohe Prinzipien, die untrennbar mit der Berliner Kultur verknüpft zu sein scheinen - so die Fähigkeiten, undogmatisch und intuitiv zu agieren und aus Widersprüchen etwas Stimmiges zu machen - und die deshalb für eine authentische Verortung des Kreuzberger Restaurants einstehen.

**Max Strohe** wird 1982 in Bonn geboren. Seine Ausbildung zum Koch absolviert er im Hotel-Restaurant „Hohenzollern“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler: Nach seiner Lehre folgen verschiedene berufliche Stationen, so sammelt der junge Koch unter anderem Erfahrungen in Hannover und auf Kreta. 2007 lässt sich Strohe in Berlin nieder, sammelt Erfahrungen in den Küchen der Berliner Restaurants „The Grand“, „Frau Mittenmang“ und „Parkstern“. Ende 2015 eröffnet er gemeinsam mit Ilona Scholl das Lokal „tulus lotrek“ in Berlin-Kreuzberg. Strohe kreiert außergewöhnliche Gerichte, die intuitiv, frei von allen Festlegungen und aromatisch verdichtet sind. Mit dieser Lust am Genuss verbinden sich im tulus lotrek der Charme und die herzliche Atmosphäre von Ilona Scholls Gastgeberschaft zu einem unprätentiösen Zugang zur Sternegastronomie. 2016 wird seine Küche von Berlins führenden Food-Journalisten und Szenekennern ausgezeichnet und Strohe wird zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Seit 2018 wird seine Küche im Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Während der Pandemie ruft er gemeinsam mit Ilona Scholl „Kochen für Helden“ ins Leben und versorgt unter anderem Krankenhäuser mit kostenlosem Essen. 2021 wird er dafür mit dem Verdienstorden der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet. 2022 erscheint sein erstes Buch „Kochen am offenen Herzen“. Im Jahr 2023 wird seine Küche im Gault Millau mit vier schwarzen Hauben ausgezeichnet. Ab und an kocht Strohe auch im Fernsehen.

tulus lotrek

Fichtestrasse 24

10967 Berlin (Kreuzberg)

+49 30 41 95 66 87

[mail@tuluslotrek.de](mailto:mail@tuluslotrek.de), [www.tuluslotrek.de](http://www.tuluslotrek.de), [www.instagram.com/tuluslotrekberlin](https://www.instagram.com/tuluslotrekberlin)

## Kriterien Berliner Meisterkoch 2024

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.



Copyright Limor Schwartz

### **Aufsteiger des Jahres 2024**

**Karl-Louis Kömmler**  
**Restaurant „Loumi“**

Im „Loumi“ erlebt man die perfekte Symbiose aus erstklassigen Produkten, kreativer Küche und einzigartigem Genuss. Die beiden Inhaber, Mical Rosenblatt und Karl-Louis Kömmler, sind Autodidakten. Die Küche des Restaurants basiert auf französischen Grundlagen, verwendet japanische Techniken und lässt sich von nordischen Einflüssen inspirieren. Asiatische Fermentationstechniken und ein besonderer Fokus auf Saucen ergänzen das kulinarische Konzept.

## Lebenslauf Karl-Louis Kömmler

### Berufserfahrungen

07/2019 - 08/2019 **Stage**  
**Restaurant AT, Paris**  
Michelin Star Restaurant in Paris

Seit 11/2017 **Chef de Cuisine & Founder**  
Loumi , Berlin

07/2021 - 08/2021 **Stage**  
Votum Restaurant, Hannover  
Two Star Michelin Restaurant

11/2022 - 12/2022 **Stage**  
Maos London, London  
Michelin Star Restaurant

### BILDUNGSWEG

01/1998 - 01/2011 Waldorf School (Hannover)

01/2011 - 01/2013 Dr. Buhmann Business School (Hannover)  
Economy & Administration

### WEITERBILDUNG

01/2014 - 01/2017 **IT-Management Apprenticeship**  
Optimal Systems GmbH (Berlin)  
Gastronomic it systems

[Loumi Berlin](#)

Ritterstraße 2

10969 Berlin



© Ulrich Schuster

## Berliner Gastgeberinnen 2024

**Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi**  
**DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab**

Mit Dr & Dr haben Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi ein innovatives Konzept ins Leben gerufen, das die faszinierenden und vielfältigen Nuancen der persischen Esskultur in den Mittelpunkt stellt. Genuss, Kunst und Kultur werden dabei mühelos miteinander verknüpft, um Offenheit und Toleranz für den interkulturellen Austausch zu fördern und ihre Heimat von politischen und religiösen Narrativen zu befreien. Ihre Leidenschaft und Expertise flossen in die Forschung von Rezepturen und Zutaten für Longdrinks mit persischen Einflüssen, herzhaften Klassikern ihrer Kindheit mit modernen Twists und einer Vielzahl von Gewürzen und eigenen Kreationen.

Dr & Dr ist kein gewöhnliches Restaurant, sondern ein Foodlab. Der Name Dr & Dr reflektiert ihren wissenschaftlichen Hintergrund der beiden Schwestern und die mutige Entscheidung, ihre Karrieren als promovierte Wissenschaftlerinnen aufzugeben, um ihrer Leidenschaft zu folgen.

Highlights ihrer Arbeit bei Dr & Dr sind Kochkurse mit kulturellen Elementen und Fine Dining an ihrer exklusiven Tafel mit Family Style Dinner für nur 16 Personen. Jeder Abend bei ihnen ist geprägt von kulinarischen Freuden, Musik, persönlichen Geschichten und lebhaften Diskussionen über die Kultur – ganz wie damals bei ihnen zu Hause. Ihre Gäste betreten das Foodlab als Fremde und verlassen es als Freunde.

Sahar und Forough Sodoudi bieten ihren Gästen eine ganzheitliche Sinneserfahrung, die weit über bloße Kulinarik hinausgeht. Wer ihr Foodlab betritt, taucht in eine andere Welt ein und erlebt die Vielfalt des Irans in all seiner Pracht – zum Schmecken, Riechen, Sehen und Hören.

### **Lebenslauf Dr. Forough Sodoudi**

Geboren am 27. Januar 1975 in Berlin

### **Akademische Qualifikationen**

2005	Promotion in Geophysik/Seismologie, Freie Universität Berlin
2000	Master, Geophysik, Geophysik Institut, Teheran Universität, Iran
1997	Bachelor, Physik, Azad Universität Teheran, Iran

### **Berufliche Tätigkeiten**

Seit 2019	CEO & Founder Dr & Dr Middle Eastern Culture and Food Lab
09.2018- 02.2019	Geschäftsführung, Berlin Mathematics Research Center MATH+, DFG Exzellenzcluster FU/HU/TU, TU Berlin
07.2014- 09.2018	Geschäftsführung, Berlin Mathematical School, DFG Exzellenzinitiative Graduiertenschule FU/HU/TU, TU Berlin
2013- 07.2014	Geschäftsführung, Helmholtz Graduate Research School GeoSim (Explorative Simulation in Earth-Sciences), GFZ Potsdam
2011-2013	Projektmanagerin Freie Universität Berlin
2005-2011	Research Scientist, Seismologie Sektion, GeoForschungsZentrum, Potsdam
2002-2005	Research Associate, Seismologie Sektion, GeoForschungsZentrum, Potsdam
2001-2002	Student Research Assistant, GeoForschungsZentrum, Potsdam
1998-2000	Executive Manager, Technical Journal „Mould Makers“, Teheran/Iran

## Lebenslauf Dr. Sahar Sodoudi

Geboren am 27. Januar 1975

## Akademische Qualifikationen

2005	Promotion in Meteorologie, Freie Universität Berlin, Deutschland
2000	Master, Meteorologie, Teheran Universität, Iran, Masterarbeit
1997	Bachelor, Physik, Azad Universität Teheran, Iran

## Berufliche Tätigkeiten

Seit 2019	CEO & Founder von Dr & Dr Middle Eastern Culture and Food Lab
2013-2019	Juniorprofessorin in Stadtklima und Nachhaltigkeit, Leiterin der Arbeitsgruppe „Stadtklimaforschung“, Institut für Meteorologie, Freie Universität Berlin
2010-2019	Co-Leiterin von Restaurant Buddha Republic am Savignyplatz/Charlottenburg
2010-2013	Professor-Assistentin und Co-leiter der Arbeitsgruppe „Modellierung des Klimasystem“ von Prof. Dr. Ulrich Cubasch
2008-2009	Gastwissenschaftlerin und Lehrbeauftragte, Iran Meteorological Organization (IRIMO) und Atmospheric Science and Meteorological Research Centre (ASMERC), Tehran, Iran
2005-2010	Wissenschaftsforscherin (Post-Doc), Arbeitsgruppe Troposphärische Umweltforschung, Institut für Meteorologie, Freie Universität Berlin
2001-2005	Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Arbeitsgruppe Troposphärische Umweltforschung, Institut für Meteorologie, Freie Universität Berlin

## [Dr and Dr](#)

Reichenberger Str. 116

10999 Berlin

## Kriterien Berliner Gastgeber 2024

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.



©PION Studio

## Berliner Szenerestaurant 2024

### Veronika Berlin

Veronika ist ein Ort für inspirierende Begegnungen und intime Gespräche in den Räumlichkeiten der Fotografiska Berlin, dem zeitgenössischen Museum für Fotografie, Kunst und Kultur. Im vierten Stock des historischen Gebäudes werden die Gäste empfangen mit originalen historischen Details, samtgepolsterten Bänken, warmen Erdtönen und gedämpfter Beleuchtung.

Roel Lintermans (ehemals "Grill Royal") verantwortet die Küche und möchte zum Genuss inspirieren mit einer internationalen, anspruchsvollen Wohlfühlküche mit erlesenen Zutaten und einem lokal-saisonalen Anspruch. Gerichte wie Hummer-Omelette mit Pommes Frites oder veganer Blumenkohl Milanese mit Tomatenconfit, Kokosnuss-Mozzarella und Thai Basilikum sollen nicht nur schmecken, sondern auch herausfordern. Auf der Getränkekarte stehen klassische und moderne Cocktails und eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Wein, Bier und alkoholfreien Alternativen.

„Restaurants sind ein wichtiger Bestandteil unseres sozialen Lebens – Menschen verlieben sich in Restaurants, sie connecten sich dort mit ihrer Familie - sie planen die Zukunft, machen Deals und feiern die besonderen Momente in ihrem Leben. Ich liebe das! Restaurants sind Teil einer Kultur, die verbindet!“, sagt Yoram Roth, Vorsitzender der Fotografiska Gruppe.

[Veronika Berlin](#)

Oranienburger Str. 56  
10117 Berlin

## Kriterien Berliner Szenerestaurant 2024

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.



©Domäne Dahlem

## Kiezmeister des Jahres 2024

### Domäne Dahlem

Die Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum betreibt ökologische Landwirtschaft sowie zwei Museumshäuser zur Kulturgeschichte der Landwirtschaft und Ernährung. Das ehemalige Rittergut schaut auf eine über 800jährige Geschichte zurück und ist wohl Deutschlands einziger Bauernhof mit direktem U-Bahn-Anschluss. Auf dem Landgut können Besucherinnen und Besucher die Landwirtschaft hautnah erleben. Das Leitmotiv „Vom Acker bis zum Teller“ wird hier mit Tierhaltung, Ackerbau, Gemüseanbau, Obstbau und Landschaftspflege auf einer Gesamtfläche von ca. 12 Hektar demonstriert. Neben dem Bio-Bauernhof zeigen auch Hofladen und altes Handwerk den lebendigen Arbeitsalltag und ergänzen sich mit Ausstellungen, Führungen und Workshops. Das Museum mit Standorten in Culinarium und Herrenhaus bewahrt und vermittelt mit

seiner Sammlung Kulturgeschichte. Aktuelle Ausstellungen und dauerhafte Inszenierungen beleuchten die Agrar- und Ernährungsgeschichte von landwirtschaftlicher Urproduktion über Verarbeitung und Handel bis zum Verzehr. Das Landgasthaus liegt mitten auf dem historischen Gutshof und erfreut die Sinne seiner Gäste mit rustikalem Ambiente, außergewöhnlichem Service sowie delikaten Gerichten mit 100% Bio-Zutaten und dem Besten des Domäne-Ackers. Neben der ländlichen Küche bietet es einen sonnigen Biergarten.

Pressekontakt

Patrick Presch

Tel.: +49 30 666 300 47

[marketing@domaene-dahlem.de](mailto:marketing@domaene-dahlem.de)

[www.domaene-dahlem.de](http://www.domaene-dahlem.de)

## Kriterien Berliner Kiezmeister 2024

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.



Copyright Damien Guichard/ @damiengchrd

## **Berliner Barkultur 2024**

### **Wax On**

Die Bar Wax On im Reuterkiez in Berlin Neukölln ist ein echtes Juwel, das den Charme und die Vielfalt dieses Viertels perfekt widerspiegelt. Inmitten der pulsierenden Straßen des Szenekiezes ist die Bar ein Treffpunkt für Berliner und Besucher, die das Authentische und Bodenständige an Neukölln schätzen. Mit ihrer gemütlichen und dennoch leicht industriellen Einrichtung wirkt die Bar wie ein gelebtes Kunstwerk - unverfälscht und urban. Die Atmosphäre ist gleichzeitig entspannt und elektrisierend, als würde die Stadt selbst durch die Wände pulsieren.

Auch das Angebot an Drinks spiegelt den alternativen Charme der Bar wider. Die Barkeeper mixen mit Leidenschaft und kreieren Cocktails, die oft mit einem Twist versehen sind und die Experimentierfreudigkeit der Betreiber zeigen. Von klassischen Drinks bis hin zu überraschenden Neukreationen ist die Karte ebenso bunt wie die Gäste selbst. Zudem trägt das Wax On viel dazu bei, dass Berlins Barszene auch international wahrgenommen wird, indem das Team in ausländischen Bars Gastschichten wahrnimmt.

Es ist die Kombination aus einzigartigem Ambiente, guter Musik und kreativen Drinks, die die Wax On zu einer Kultstätte macht und ein Erlebnis verspricht, das typisch für Neukölln ist und den Kiezcharakter perfekt zur Geltung bringt.

2023 war das Wax On übrigens im Ranking der renommiertesten globalen Bestenliste „World’s 50 Best Bars“ mit dabei – und zwar auf Platz Nr. 29 – Gratulation!

[Wax On](#)

Weserstraße 208

12047 Berlin

## Kriterien Berliner Barkultur 2024

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: Zoe Spawton

## Gastronomischer Innovator 2024

### Nadine & Tom Michelberger

Kreativ und nachhaltig: das ist das Michelberger Universum. Die Namensgeber Nadine und Tom haben sich in Berlin und Umgebung mit einer Reihe von Projekten etabliert, die weit über ihr bekanntes **Michelberger Hotel** hinausgehen. Sie gründeten das Hotel 2009 in einer ehemaligen Fabrik und gestalten es wie eine Gemeinschaft, die Künstler und Reisende zusammenbringt. Hier ist nicht nur das Ambiente außergewöhnlich, sondern auch der Ansatz, das Hotelerlebnis ständig weiterzuentwickeln und bewusst nachhaltig auszurichten.

Neben Hotel und Restaurant betreiben sie die **Michelberger Farm** im Spreewald, auf der regenerative Landwirtschaft und regionale Produktion im Mittelpunkt stehen. Gäste können dort übernachten und sogar an landwirtschaftlichen Arbeiten teilnehmen. Diese Produkte fließen direkt in die Küche des Hotels und ihrer Restaurants ein, was ihren gastronomischen Ansatz stark prägt. Die Küche ist auf Bio-Erzeugnisse ausgerichtet und folgt oft einem tagesaktuellen Angebot von saisonalen Zutaten, die ohne festes Menü präsentiert werden.

Zusätzlich zu ihrem Hotel und der Farm haben sie das **ORA Restaurant** und die **Michelberger Bäckerei** in Berlin eröffnet, die beide ebenfalls einen hohen Wert auf regionale, nachhaltige Zutaten legen. **ORA**, ein stilvolles Restaurant im historischen Ambiente einer alten Apotheke, bietet kreative Gerichte und eine breite Auswahl an Naturweinen. **MXPSM** (Michelberger x Preussische Spirituosen Manufaktur) ist ebenfalls Teil der Michelberger Kreislaufs, von der Produktion von handwerklich erzeugten Lebens und Genussmitteln direkt in die Räume und an die Tische, an denen Menschen zusammenkommen.

Nadine und Tom Michelberger haben so eine vielseitige und nachhaltige „Michelberger-Welt“ geschaffen, die Gäste aus aller Welt mit einem einzigartigen Erlebnis verbindet und die Berliner Gastroszene nachhaltig beeinflusst.

[michelbergerhotel.com](http://michelbergerhotel.com)

[michelberger.farm](http://michelberger.farm)

[ora.berlin](http://ora.berlin)

[mxpsm.com](http://mxpsm.com)

[michelbergermusic.com](http://michelbergermusic.com)

## Kriterien Gastronomischer Innovator 2024

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.