



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

www.berlin-partner.de

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. Fough 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. 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.