

Pressemitteilung

Partner für Berlin Holding

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

Carolin Meltendorf
Stellvertretende Pressesprecherin

Mobil +49 151 150 75829

carolin.meltendorf@berlin-partner.de

www.berlin-partner.de

www.berliner-meisterkoeche.de

Berlin, 18. Juni 2024

Die Shortlist der Besten der Berliner Gastronomie

Berliner Meisterköche 2024: Diese Nominierungen spiegeln den Reichtum der Gastro-Szene in Berlin

Sie stehen für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin: Die „Berliner Meisterköche“. Eine unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, hat nun die jeweils fünf Kandidatinnen und Kandidaten in den folgenden Kategorien nominiert: „Berliner Meisterkoch 2024“, „Aufsteiger des Jahres 2024“, „Berliner Gastgeber 2024“, „Berliner Szenerestaurant 2024“, „Berliner Kiezmeister 2024“, „Berliner Barkultur 2024“. Die siebte Kategorie, der „Gastronomische Innovator“, wird erst zur Preisverleihung bekannt gegeben.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Die Berliner Gastronomie hat sich schon immer dadurch ausgezeichnet, dass sie innovativ, dynamisch und flexibel ist. Food-Trends und Impulse aus der Gesellschaft werden aufgenommen und umgesetzt. Mit den Berliner Meisterköchen wertschätzen wir die Vielfalt und Qualität, die sich gerade auch in diesem Jahr in den Nominierungen widerspiegelt. Zudem ist unsere Restaurantkultur als Wirtschaftsfaktor nicht zu unterschätzen - dies macht die Stadt so lebens- und liebenswert. Die Gastroszene ist nun mal ein integraler Bestandteil des kreativen Berlin.“



Aus über 200 von der Jury vorgeschlagenen Kandidatinnen und Kandidaten sowie Gastronomiebetrieben hat die Jury für jede Kategorie fünf Nominierte bestimmt.

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), 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 kleine Aubergine/ Piechas BioBuffet), Kreuzberg
- Schneeeule Berlin, Wedding
- Thaipark Markt Berlin, Wilmersdorf

Berliner Barkultur 2024:

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

Der Reichtum der Berliner Gastro-Szene spiegelt sich in dieser Shortlist wider. Dazu zählen die Nominierungen für Meisterköche, die nur oder überwiegend vegetarisch kochen, für Küchen und Bars mit internationalem Renommee oder auch der unprätentiösen Berliner Art, für Newcomer als Aufsteiger, die mutig, engagiert und begabt neue Wege gehen, für Kiezmeister, die dort, wo sie sind, eine Sogkraft entwickeln, und für Gastgeber, die kompetent mit Herz und Leidenschaft agieren. In Summe kann man sagen: Die 30 Ausgewählten bilden die Vielfalt der Stadt ab.

Juryvorsitzende Tina Hüttl: „Über 200 Vorschläge haben wir in der diesjährigen Jury-Runde jongliert, lautstark diskutiert und bisweilen auch mal in den Kategorien verschoben. Denn sicher ist: Die Berliner Gastronomie ist ständig im Fluss, und wer zu den Besten gehört, besticht auch in anderen Kategorien. Denn zu einer exzellenten Küche gehören meist auch exzellente Gastgeber, eine lebendige Szene oder eine herausragende Barkultur.“

Nicht leicht, das Destillat der jeweils fünf Besten ihrer Kategorie zu finden! Doch es zeigt sich: Man kann als völliger Newcomer in dieser Stadt auf Anhieb überzeugen, wie etwa Timur Yilmaz im Oukan oder die zwei österreichischen Küchentalente im Dae Mon. Oder man kann sich nur innerhalb eines Jahres von Aufsteigerinnen zu möglichen Meisterköchinnen entwickeln, wie Sarah Hallmann und Rosa Beutelsbacher. Selbstverständlich ist auch in dieser Stadt, in der Vielfalt zur kulinarischen DNA gehört: Fast alle Weltteile, Stilrichtungen und Mischungen daraus sind vertreten. Von Thai-Food im Park und einer japanisch inspirierten Speak-Easy-Bar über bezaubernde persische Gastgeberinnen bis hin zur wiederbelebten Altberliner Braukunst in der Schneeeule.“



Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury: „Eine Braumeisterin, die fast verlorenen Ur-Berliner Hefen neue Jobs besorgt, die besten Eclairs der Stadt, ein veganes Gourmetmenü auf klassischer Basis und unter Diskokugeln, iranische Zwillingsschwestern mit Dokortiteln, die die genussvolle Seite ihrer Heimat vorstellen. Die Würfel sind gefallen, die Jury hat die 30 Besten in sechs Kategorien nominiert. Insgesamt rund 200 von den Jury-Mitgliedern vorgeschlagene Kandidaten standen zur Wahl. Vehement und gerade jetzt, so scheint es, setzen Berlins wahre Gastgeber kulinarisch Zeichen für Vielfalt, Freundschaft, Empathie und ein genussvolles Miteinander. Als auch weiterhin Haupt-Ideenschmieden für spannend Neues zeigen sich dabei Kreuzberg, Prenzlauer Berg, Neukölln. Für spannende Impulse in Mitte sorgt das in neuer Form spektakulär auferstandene einstige Kunsthaus Tacheles, kulinarisch neu belebt ist die Domäne Dahlem. Wilmersdorfs in Reiseführen weltweit gefeierter Thaimarkt im Preußenpark allerdings wurde von der Wiese verbannt, der Verein zum Markt gibt trotzdem nicht auf – für Kiez, Menschen und Berlin! Auf unser lebendiges Berlin!“

Der Experten-Jury gehören die folgenden Jurorinnen und Juroren an:

- Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Korrespondent für das Magazin „Der Feinschmecker“
- 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

Das Ergebnis der Wahl der Berliner Meisterköche 2024 wird auf einem Gala Diner im November bekannt gegeben. 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: <https://www.berlin-partner.de/netzwerk/berliner->



[meisterkoeche/](https://www.meisterkoeche/). 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

Partner für Berlin als Gesellschaft für Hauptstadt-Marketing hat es sich 1994 zur Aufgabe gemacht, Berlin zu vermarkten. Dazu gehört die Förderung, Unterstützung und Durchführung von Maßnahmen, die der Hauptstadt und dem Wirtschaftsstandort Berlin dienen. So profiliert Partner für Berlin mit der Marke „Berliner Meisterköche“ die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt, denn gutes Essen und gute Geschäfte gehören zusammen. Seit 1997 werden deshalb jährlich Personen aus der Gastronomie und kulinarische Konzepte in verschiedenen Kategorien der „Berliner Meisterköche“ ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören u.a. Sonja Frühsammer, Tim Raue, Sebastian Frank und Cookie Heinz Gindullis.