30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

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

Carolin Meltendorf
Leiterin Unternehmenskommunikation

Mobil +49 151 150 75829
carolin.meltendorf@berlin-partner.de

www.berlin-partner.de
www.berliner-meisterkoeche.de

Pressemitteilung

SPERRFRIST BIS SAMSTAG 07.11.2026, 23 UHR!

Berlin, 7. November 2026

Partner für Berlin ehrt das kulinarische Berlin

30 Jahre Berliner Meisterköche: Jubiläums-Auszeichnung für die Spitzen der Hauptstadt-Gastronomie

Bei einer feierlichen Gala-Ehrung in der eindrucksvollen Kulisse des historischen Flughafens Tempelhof, der mit seiner bewegten Geschichte und besonderen Architektur zu den unverwechselbaren Orten der Hauptstadt zählt, wurden die besten Köpfe der Berliner Gastronomie für ihre herausragenden Leistungen in den folgenden Kategorien geehrt: „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“, „Berliner Barkultur“ und „Gastronomischer Innovator“.

Zum 30. Jubiläum würdigen die Berliner Meisterköche in diesem Jahr eine außergewöhnliche Vielfalt gastronomischer Konzepte und Persönlichkeiten. Von der traditionsreichen Barkultur über innovative Restaurantkonzepte bis hin zu engagierten Gastgeberinnen und aufstrebenden Talenten spiegeln die Preisträger die ganze Bandbreite dessen wider, was Berlin als internationale und lebendige Genussmetropole heute auszeichnet.

Der Regierende Bürgermeister von Berlin, Kai Wegner: „Berlin feiert heute seine Meisterköche. In den vergangenen drei Jahrzehnten hat sich die Spitzengastronomie in unserer Stadt erfolgreich weiterentwickelt. Die diesjährige Auszeichnung der Meisterköchinnen und Meisterköche spiegelt abermals die Qualität und Vielfalt in der Berliner Gastronomieszene wider. Ausgezeichnet werden auch in diesem Jahr Innovation, Kreativität und Nachhaltigkeit, die für die Berliner Restaurants von größter Bedeutung sind. Ich beglückwünsche die Preisträgerinnen und Preisträger und danke allen, die in Jury und Organisation zum Erfolg des diesjährigen Wettbewerbs beigetragen haben."

Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe: „Manchmal ist es nur eine Prise, die aus einem guten Gericht etwas ganz Besonderes macht. Unsere Berliner Meisterköche beweisen, wie viel Kreativität und handwerkliches Können in unserer Hauptstadtgastronomie steckt. Seit 30 Jahren zeichnet der Wettbewerb Menschen aus, die mit ihren Ideen und ihrem Können Berlins kulinarische Vielfalt prägen. Sie übernehmen unternehmerische Verantwortung und machen Berlin gemeinsam mit ihren Teams zu einem internationalen kulinarischen Hotspot. Das ist gut für unsere Gaumen, den Tourismus und für den Wirtschaftsstandort Berlin. Denn hinter jedem erfolgreichen Restaurant stehen Menschen, die Arbeitsplätze schaffen, Nachwuchs ausbilden und jeden Tag hart dafür arbeiten, ihren Gästen etwas Besonderes zu bieten. Diese Leistung verdient Anerkennung. Ich gratuliere allen diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträgern herzlich und danke ihren Teams für ihren Einsatz und ihre Gastfreundschaft."

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Partner für Berlin: „30 Jahre Berliner Meisterköche stehen für 30 Jahre kulinarische Exzellenz, Kreativität und unternehmerischen Mut. Unsere Gastronominnen und Gastronomen prägen das Bild der Stadt weit über ihre Grenzen hinaus, laden immer wieder aufs Neue zum Ausprobieren ein und ziehen Berlinerinnen und Berliner wie Gäste unserer Stadt an. Die Hauptstadt hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zur erfolgreichen Food-Metropole entwickelt, und daran haben nicht zuletzt die Berliner Meisterköche einen großen Anteil. Diese Auszeichnung würdigt zum einen herausragende Leistungen, zum anderen setzt sie ein Zeichen für die Innovationskraft und Vielfalt einer Branche, die Berlin auch wirtschaftlich mitprägt."

Die Ausgezeichneten:

Die Auszeichnung **„Berliner Meisterkoch 2026“** geht an Lode van Zuylen aus dem Restaurant REMI. Aus der Begründung der Jury:
Geht das überhaupt, ein Berliner Meisterkoch ohne Michelin-Stern? Klar geht das. Nicht nur, weil sich unsere Jury so kompetent und vor allem hochfrequent durch Berlin isst, wie es kein Restaurant Guide kann. Aber nein, darum geht es nicht. Die kulinarische Stadt ist eine andere geworden und die Entscheidung, in diesem Jahr Lode van Zuylen als Berliner Meisterkoch auszuzeichnen, erzählt genau davon. Von einem Küchenchef, der genauso Gastronom ist und Gastgeber. Der die ganze Stadt auf diese Bühne – das wunderhübsche Restaurant im Suhrkamp-Haus an der Torstraße – einlädt, ohne sich dabei entscheiden zu müssen, ob das Remi nun Fine Dining ist oder ein Gesellschaftslokal oder ein Grand Café der niederländisch-flämischen Tradition, aus der Lode von Zuylen kommt. Die Produkte und die Produzenten, sie sind immer noch wichtig. Aber genauso ist es der Moment, das Zusammenkommen am Tisch, die Feier der Gemeinschaftlichkeit. Der Kompromiss einer radikal konzeptionellen und exzellenten Küche und der Lässigkeit des guten, selbstverständlichen Geschmacks gelingt nirgends so gut wie im Remi. So gut, dass es dort kein Kompromiss mehr ist.

Den Titel **„Aufsteiger des Jahres 2026“** erhält **Tanadon Santanaviboon vom Hanuman Thai Curry House und Rram**. Aus der Begründung der Jury:
Wenn einer weiß, wie Aufstieg geht, dann Don. Vom Teenie mit abgebrochener Kochausbildung, der ab und an auf der Straße schlief, zum Macher der angesagtesten Restaurants der Stadt: Tanadon „Don" Santanaviboon (31) hat eine der ungewöhnlichsten Karrieren der Berliner Gastroszene hingelegt. Sein Handwerk lernte er durch Beobachten, Fragen und Ausprobieren. Heute betreibt er bereits sein fünftes erfolgreiches Projekt: das Rram in Mitte. Don hat damit der thailändischen Küche ein Denkmal gebaut. Dort wurde Kochen zur Kunst, es wurde das Gleichgewicht der Aromen perfektioniert: süß, sauer, salzig und scharf – alle stehen in Spannung zueinander. Diese Küche ist eine der raffiniertesten der Welt. Während in Versailles die Haute Cuisine entstand, wurde am Hof von Ayutthaya mindestens ebenso fein gekocht. Don wiederum verbindet die thailändische Palastküche mit Gerichten, wie sie jede Thai-Familie zu Hause kocht. Sein Anspruch: volle Geschmackskante, kompromisslose Schärfe und Respekt vor einfachen Zutaten. „Ich will, dass die Leute über mein Essen weinen", sagt er.

In der Kategorie **„Berliner Gastgeberin 2026“** fiel die Wahl der Jury auf **Isabell Wendel aus dem Bricole**. Aus der Begründung der Jury:
Und wieder steht ein Teammitglied des Bricole auf der Bühne der Meisterköche: Das Bricole sieht sich als lebensnahes Nachbarschaftsrestaurant, obwohl es mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Und besonders gut wird diese raffinierte Idee von Gastgeberin Isabell Wendel verkörpert.
Sie kennt die kulinarischen und vinophilen Vorlieben ihrer Nachbarn im Prenzlauer Berg. Und als Sommelière weiß sie natürlich auch ein perfektes Bier-Pairing einzusetzen.
Isabell Wendel hat die Hemmschwellen des Sternerestaurants weggerissen, der Gast bekommt guten Wein für einen fairen Preis, das ist nicht mehr selbstverständlich in einer Zeit, in der in anderen Restaurants vor allem alkoholfreies Weizenbier und Aperol Spritz auf den Tischen steht.
Isabell Wendel weiß das mit Professionalität, Herzlichkeit und Empathie zu verhindern.

Das **„Berliner Szenerestaurant 2026“** ist in diesem Jahr das **Restaurant Saint Farah**. Aus der Begründung der Jury:
Wie schön, wenn man als Jury die Entwicklung eines Kochs über die Jahre verfolgen kann. Nadav Kundel lernten wir zunächst im Night Kitchen kennen, später als Küchenchef des Papillon. Längst war klar: Dieser talentierte Koch braucht sein eigenes Restaurant.
Jetzt hat er es – gemeinsam mit seinem Cousin Gil Azrielan: das Saint Farah, benannt nach seiner Großmutter. Doch hier wird keine nostalgische Levante-Küche serviert. Kundel hat sich in Berlin und London inspirieren lassen und daraus einen eigenen, zeitgeistigen Stil entwickelt. Seine Küche verbindet Erinnerungen mit internationalen Einflüssen: Farahs gegrillter Mangold mit Lamm trifft auf Bun-Cha-Aromen, dreifach frittierte Fries auf Sambal-Butter, Miesmuscheln auf Reiswein und Chili-Crisp.
Das Saint Farah ist familiär und schick zugleich, lässig und weltoffen – und vor allem ein Restaurant, in dem man sehr gut essen kann. Herzlichen Glückwunsch an Nadav Kundel und Gil Azrielan zum Szenerestaurant des Jahres!

Der **„Berliner Kiezmeister 2026“** ist der **Tresen-Treff in Wilmersdorf**. Aus der Begründung der Jury:
Dass ausgerechnet eine ausrangierte Eckkneipe zur kulinarischen Attraktion des vergangenen Jahres werden konnte, zählt zu den größeren Überraschungen der jüngeren Berliner Gastro-Geschichte. Betritt man den Tresen Treff, ahnt man erstmal: nichts. Hier stehen Hydrokulturpflanzen im Schaufenster, eine Hertha-Fahne hängt über der Tür, Spielautomaten blinken an der Wand und ein Fernseher läuft ohne Ton.

Als der Wirt in Rente ging, bewahrten Julia Bentzien, Laurens Friedl und Josha Karlborg den Charme der urigen Kneipe, modernisierten aber die Speisekarte. Die beiden Köche, lange in der Spitzengastronomie tätig, servieren hier Berliner Klassiker zum kleinen Preis mit viel handwerklicher Leidenschaft: Griebenschmalzstulle auf hausgemachtem Brot, Schweinskopfsülze mit Meerrettich und Remoulade, Tomatensalat mit Estragon und Johannisbeere oder Kartoffelbrei mit aromatisierter Milch, Röstzwiebeln und Schnittlauch. Dazu schmeckt ein frisch gezapftes Helles der Brauerei Spalter aus Franken. Völlig unmöglich, es nicht zu mögen.

Die Auszeichnung für die **„Berliner Barkultur 2026“** geht an den Rum Trader. Aus der Begründung der Jury:
Hätten sich Charlotte Fedtke und Sahand Zamani 2019 nicht entschieden, den Rum Trader zu übernehmen, wäre eine Institutionen der Berliner Barkultur heute womöglich Geschichte. Seit 1976 wird hier im „Institut für fortgeschrittenes Trinken“ auf nur 32 Quadratmetern und in dunkel-gediegener Atmosphäre kompetent beim Rausch assistiert. Genauso lange hat sich kaum etwas verändert: Erst nach dem Klingeln wird Einlass gewährt, es wird geraucht und gesiezt. Es gibt einen Kanzlercocktail, Original Singapore-Sling-Gläser aus dem Raffles Hotel und die passenden Geschichten dazu. Schwerpunkte sind Gin-, Champagner- und natürlich Rumcocktails wie der Royal Bermuda Yachtclub oder Planter’s Punch. Berlins älteste, privat geführte Bar ist ein Ort wie eine Zeitkapsel und gerade deshalb von zeitloser Bedeutung. Fedtke und Zamani führen den Rum Trader mit Respekt vor seiner Geschichte und dem Gespür dafür, sie lebendig zu halten.

Und in der Kategorie **„Gastronomischer Innovator 2026“** fiel die Wahl der Jury auf Anja und Carsten Schmidt. Aus der Begründung der Jury:
Innovation in der Gastronomie? Das klingt nach Disruption wie Roboter in der Küche oder Schaum auf dem Teller. Dabei beginnt sie oft viel unspektakulärer: bei der Frage, wie man es anders machen könnte als bisher. Und besser. Für Anja und Carsten Schmidt liegt die Antwort im Wein. Ihre Weinläden holten deutschen Wein in Berlin aus der Nische. Das Rutz besetzte 2001 die Lücke zwischen Eckkneipe und Grand Restaurant; gestartet als unprätentiöse Weinbar, heute das einzige Drei-Sterne-Restaurant der Stadt. Im Zollhaus am Landwehrkanal wird Berliner Küche weitererzählt, im Schmidt Z&KO Genuss in Kursen und Seminaren weitergegeben. Ihre Betriebe wurden zur Talentschmiede: Aus ihnen gingen Köchinnen und Köche, Sommeliers und Gastgeber hervor, die die Gastronomie der Stadt heute prägen. Berlin haben sie nicht mit einem einzigen spektakulären Laden verändert, sondern mit einer ganzen Genusslandschaft.

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

- Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Korrespondent für „Der Feinschmecker“ und „Business Traveller“
- Tina Hüttl, Vorsitzende der Jury, Gastrokritikerin Berliner Zeitung u.a.
- 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
- Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week
- Clemens Niedenthal, Redakteur des tipBerlin & Ressortleitung Food
- Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten
- Annika Schönstädt, Autorin und Gastronomieberaterin
- Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker

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/. Die Berliner Meisterköche sind auch auf Instagram @berlinermeisterkoeche zu finden.

Unsere Pressemappe mit Hintergrundinformationen zu allen Preisträgern, der Historie der Berliner Meisterköche finden Sie hier. Aktuelle Fotos (diese werden am Montag, 09.11.2026 bis mittags online gestellt) finden Sie auf unserer Website unter Impressionen (bitte ausgewähltes Foto anklicken und dann auf Download gehen). Bitte beachten Sie das Copyright der Fotos: © Berlin Partner / eventfotografen.berlin.

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. Nicholas Hahn, Max Strohe, Sarah Hallmann, The Duc Ngo, Sebastian Frank, Sonja Frühsammer, Tim Raue und Cookie Heinz Gindullis. 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.