



## Pressemitteilung

**SPERRFRIST BIS SAMSTAG,  
18.11.2023, 23:00 UHR**

**Partner für Berlin Holding**

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

Lukas Breitenbach  
Leiter Unternehmenskommunikation

Mobil +49 1577 3998123

[lukas.breitenbach@berlin-partner.de](mailto:lukas.breitenbach@berlin-partner.de)

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

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

Berlin, 18. November 2023

Berlin Partner kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2023

## Das sind die Berliner Meisterköche 2023

Sie sind das Aushängeschild für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin – und in diesem Jahr so weiblich wie noch nie: die Berliner Meisterköche. Nun wurden die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“, „Berliner Barkultur“ und „Gastronomischer Innovator“ ausgezeichnet.

Frauen-Power im „Space to Taste“: Bei der Gala-Ehrung in den ehemaligen Kantgaragen wurden in diesem Jahr so viele Frauen wie noch nie zuvor in der Geschichte der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Neu in diesem Jahr ist auch, dass in zwei Kategorien jeweils Teams die Jury überzeugen konnten.

**Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe** : „Wenn Berlin eine Köchin wäre, dann wäre sie erfinderisch, anspruchsvoll, international, mutig und auch immer ein wenig exzentrisch. Von Sterneküche bis Fastfood, hier wird es nie langweilig: Berlins Küche ist regional und international. Sie lädt immer wieder aufs Neue zum Ausprobieren ein, zieht Berlinerinnen und Berliner wie Gäste unserer Stadt an. Das ist auch ein Verdienst der Berliner Meisterköche und Berlin Partner, die seit 26 Jahren die Berliner Gastronomie würdigen. Ich gratuliere allen Preisträgerinnen und Preisträgern zu diesem Erfolg. Sie sind ausgezeichnete Botschafterinnen und Botschafter für unsere Hauptstadt.“



**Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin:** „Ob bunter Kiez oder Hauptstadtregion, ob Spitzengastronomie oder Szenelokal: Berlin ist mit seiner kulinarischen Bandbreite und der Vielfalt einer der spannendsten Gastro-Standorte Europas und damit immer wieder aufs Neue Anziehungspunkt für Gourmets und Freunde guten Essens aus aller Welt. Die Hauptstadt hat sich zur herausragenden Food-Metropole entwickelt, und daran haben nicht zuletzt die Berliner Meisterköche einen großen Anteil. Sie sind kulinarische Trendsetter und auch wichtige Botschafter der Stadt.“

### Die Ausgezeichneten:

Die Auszeichnung „**Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023**“ geht an das Team des Restaurants „Coda“, Julia A. Leitner und René Frank.

Aus der Begründung der Jury: Wenn Kochen eine Kunst ist, für die Intuition, Wissen, Handwerk und Kreativität erforderlich sind, dann ist die Pâtisserie all dies, plus dem Zusatz, dass man die exakte Wissenschaft lieben sollte. Doch mit herkömmlicher Pâtisserie haben die 15 Kreationen des „Coda“-Menüs, die die Gäste dort als konzertierte Tellerabfolge essen, nur so viel gemein, als dass sie mit Techniken der Pâtisserie hergestellt sind. Also mit exakter Wissenschaft.

René Frank, der 2016 das einzigartige Konzept „Coda - Dessert Dining“ ersann und es seitdem mit seiner Küchenchefin Julia Leitner führt, spricht lieber von „Rückwärtskochen“: bei der Pâtisserie steht das Erhitzen am Anfang – was am Abend serviert wird, ist runtergekühlt. Überall sonst funktioniert das genau andersrum. Im Verlauf des Prozesses kann man noch einmal strecken, verdünnen, nachwürzen, kurz: tricksen. Nicht so in der Pâtisserie, hier muss es von Anfang an perfekt sein – was umso schwieriger ist, wenn man, wie im „Coda“, keinen raffinierten Zucker als Stabilisator verwendet. Und auch auf künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe wird hier verzichtet. Stattdessen steht das pure Produkt im Mittelpunkt: Die natürliche Süße aus Gemüse und Früchten, die herben Noten aus Kräutern und Oliven, die Salzigkeit von Käse und Sardellen, die Säure aus Zitrusfrüchten, hausgemachtem Essig oder Tamarinde und das natürliche Umami aus proteinreichen Hülsenfrüchten, Tomaten, Pilzen oder fermentiertem Reis. Tofu, Aubergine, Rindermark und sogar Knoblauch kommen in der Küche im Neuköllner Reuterkiez zum Einsatz. Ist das überhaupt noch Dessert? Unbedingt! Vom Begriff möchte René Frank bewusst nicht abrücken, auch wenn er mit dem „Coda“ – dessen Name aus der Musik entlehnt ist und besagt, dass der letzte Gang zum Hauptakteur wird – einen ganzheitlichen Dinneranspruch verfolgt. Entsprechend stehen den Kreationen der Doppelspitze exakt abgestimmte Drinks zur Seite, die nicht nur begleitend, sondern ergänzender Teil des Menüs sind.



Den Grad der Perfektion im „Coda“, wo die Gänge optisch schlichten Skulpturen gleichen, kann man in zwei Michelin-Sternen messen und jetzt im Titel „Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch 2023“. Beide haben ihn mehr als verdient.

Der Titel **„Aufsteigerinnen des Jahres 2023“** wird ebenfalls an ein Team vergeben: Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann vom Restaurant „Hallmann & Klee“.

Aus der Begründung der Jury: Kochen sei Kunst? Kochen ist vor allem ein Handwerk. Und, nicht minder, eine Gesellschaftswissenschaft. In diesem Sinne war das Restaurant Hallmann & Klee einer der kulinarischen Orte in Berlin, der sich am konsequentesten und frühesten gegen den Mythos des genialen Kochkünstlers, der genialen Kochkünstlerin gestellt hat. Stattdessen geht es am Böhmisches Platz in Rixdorf um Teamwork, Augenhöhe und um flache Hierarchien. Letztere betreffen dabei genauso den Teller, das Radieschen zählt so viel wie das brandenburgische Freilandrind, wie die Atmosphäre im Gasträum und erst recht das Miteinander des Teams in Gasträum und Küche. Ja mit hin muss und will sich das Hallmann & Klee nicht einmal entscheiden, ob es nun Fine Dining ist, ein zeitgemäßes Wirtshaus oder ein Labor für kontemporäre Food-Diskurse. Nein, diese Frage stellt sich nicht, weil sich das Hallmann & Klee als Gast immer genau richtig anfühlt. Weil man dort, stets warm und wach, die Menschen abholt, mitnimmt und jedem und jeder den Raum gibt, sein persönliches Hallmann-&-Klee-Erlebnis zu feiern. Den beiden bewusst gemeinsam ausgezeichneten Köchinnen Rosa Beutelspacher und Sarah Hallmann gelingt das mit einer Küche, die vieles ist - vor allem aber nichts davon allzu laut behauptet. Sie ist radikal handwerklich, überzeugend produktethisch, konsequent regional, intuitiv lecker, klug, aber nie belehrend, lustvoll, aber nie anbiedernd und zeitgenössisch, ohne je zeitgeistig zu sein. Ein herrlich emphatischer, empathischer und vor allem unfassbar köstlicher Ort.

In der Kategorie **„Berliner Gastgeber 2023“** ist die Wahl der Jury auf Falco Mühlichen, Restaurantleiter und Gastgeber aus dem Restaurant „Rutz“, gefallen.

Aus der Begründung der Jury: Gewöhnlich erwartet man von einem guten Kellner, dass er untadelig bedient, Speisen und Getränke an den Tisch bringt. Ein sehr guter Kellner kann aber noch viel mehr. Er ist ein Lebenskünstler, beherrscht seine Launen und empfängt den Gast auf eine freundliche Art. So erlebt man Falco Mühlichen als Restaurantchef im „Rutz“. Er tritt gepflegt in Erscheinung, einfach elegant, zeitgemäß, ohne den Gast übertrumpfen zu wollen. Er sagt ein paar nette Worte zur Begrüßung, gibt sich zuvorkommend und nimmt einem den Mantel ab. Man fühlt sich fast schon angekommen. Mühlichen begleitet den Gast an den Tisch und bringt die Speisekarte. Bei Nachfragen merkt man, dass er die Speisekarte wirklich kennt. Er weiß über jedes Gericht, über jede Zutat Bescheid. Der Gast ist beruhigt und freut sich auf das, was kulinarisch auf ihn zukommt. Obwohl Mühlichen eine Sommelière zur Seite steht, ist er selbst mit dem Wein vertraut. Er hat eine Idee von



seinem Beruf, ist kundig in jeder Hinsicht. Er achtet auf gute Abläufe im Service, auf eine gute Abstimmung mit der Küche, leitet seine Kollegen mit Umsicht. Es herrscht sanfte Bewegung im Lokal, ohne Stress. Der Gast fühlt sich angenehm umsorgt und muss nie zu lange warten. Er wird so rasch wie möglich begrüßt und erhält in wohlthuendem Takt die einzelnen Gänge. Mühlichen lässt den Gast für sich sein, wenn er merkt, der Gast will für sich bleiben. Er grätscht nicht mit überflüssigen Fragen in das Essen der Gäste, sondern sieht, wenn sie noch etwas wollen. Er führt gern ein kurzes Gespräch, wenn er spürt, dass es gewünscht wird. Er versteht es, individuell auf den Gast einzugehen, ein wenig zu plaudern, mit Augenzwinkern, nicht ohne Witz. Man fühlt sich gut unterhalten und wohl. Falco Mühlichen ist nicht nur ein sehr guter Kellner und Restaurantchef, sondern auch ein wahrer Gastgeber und Wirt.

Das „**Berliner Szenerestaurant 2023**“ ist in diesem Jahr das Restaurant „Sathutu“.

Aus der Begründung der Jury: Sathutu verbindet die in Deutschland eher rar vertretene Länderküche Sri Lankas mit der Urbanität Berlins. In dem Restaurant in Prenzlauer Berg servieren Lisa Baladurage und ihr Team eine zeitgenössische, moderne sri-lankische Küche in minimalistisch inszenierten Räumen und einer schönen Terrasse zur Rykestraße. Die Gerichte sind produktfokussiert und mit viel Fingerspitzengefühl gewürzt: aromatisch, vielschichtig, besonders. So isst man in Berlin nur im Sathutu! Austern mit Chili Granita, Roti mit Linsendal, Forelle mit fermentiertem Chili und selbstproduzierter Kokosmilch oder Fischcurry mit Senfsaat werden von Low Intervention Weinen und ausgesuchten Cocktails, wie der hervorragenden Spicy Margarita, begleitet. Auch wer keinen Alkohol trinkt muss bei der Auswahl an Getränken ohne Procente auf nichts verzichten. Der Service ist professionell, auf Augenhöhe und charmant. Ein Ort, an dem sich ganz Berlin und Foodies aus Europa immer wieder gerne treffen. Die Leidenschaft fürs Gastgeben wird im Sathutu lässig und lecker serviert.

Der „**Berliner Kiezmeister 2023**“ ist die „Damaskus Konditorei“ in Neukölln.

Aus der Begründung der Jury: Schon mal Kunafa Nabluseya probiert? Das ist geschmolzener Schafskäse mit knusprigem Engelshaar. Oder Halawa: kleine Röllchen aus Grieß, gefüllt mit Frischkäse, dazu ein Rosenwasser und gemahlene Pistazien. Syrische Süßigkeiten stecken voller Überraschungen. Seit 2016 fürmt sich das Gebäck kunstvoll im Schaufenster im Laden in der Sonnenallee 93. Da eröffnete die Familie Al-Sakka die Konditorei Damaskus. Als in ihrer Heimat der Bürgerkrieg ausbrach, mussten sie ihr Unternehmen mit 25 Filialen aufgeben und fliehen. Über Libanon, Ägypten und Wittstock an der Dosse kam die Familie nach Berlin. Heute betreiben sie drei Filialen und eine Backstube. Anfangs kauften bei ihnen vor allem Syrer, die ihr Heimweh in Rosensirup ertränken wollten. Mittlerweile haben mehr als die Hälfte der Kunden deutsche Wurzeln. Und über ihren Webshop verschicken sie Baklava längst nach ganz Europa.



Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2023**“ geht an die „Victoria Bar“.

Aus der Begründung der Jury: In den goldenen Zwanzigern avancierte Berlin zur Welthauptstadt der Cocktailkunst – die Prohibition in den USA, das dortige Alkoholverbot, spülte Barmänner, Genießer und den Jazz hier her und an die Spree. Mit dem, was folgte, wurde auch all das zerstört, verschüttet. 1995 und nach der Wende eröffneten Kerstin Ehmer, Beate Hindermann und Stefan Weber gemeinsam mit dem einstigen Berliner Unikat, Fassbinder-Schauspieler und Drehbuchautor Fritz Müller-Scherz die „Green Door“, Berlins erste neue klassische Cocktailbar. Sechs Jahre später zog man weiter und gründete „die Vicki“ auf der Potsde, Berlins Victoria Bar in der Potsdamer Straße. „Die Green Door war unser Gesellenstück, die Victoria Bar unser Meisterstück“, sagt Beate Hindermann. Rund 120 Cocktails stehen auf der Karte, darunter alle gängigen Klassiker und immer wieder neue exzellente Eigenkreationen. Cool gemischt, bunt, international, zwischen 20 und 80 und eben typisch Berlin ist das Publikum. Vor knapp einem Jahr brannte die Bar durch ein Feuer völlig aus. Das traurige Ende der Ikone? Aber nein: Mit einem Kraftakt wurde die Victoria Bar jetzt wieder aufgebaut – und zwar genau so, wie sie immer war! „Nothing happened“ heißt es in bunten Buchstaben auf einer Girlande über dem Tresen. Das Gastro-Comeback des Jahres gilt es zu feiern: Berlin dankt, liebes Vicki-Team!

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2023**“ fiel die Wahl der Jury in diesem Jahr auf eine Initiative, die sich für Kellnerinnen und Kellner einsetzt: #proudtokellner.

Aus der Begründung der Jury: „Wir fragen uns, warum alle Welt denkt, unser Beruf sei banal, wo doch das Gegenteil der Fall ist“, heißt es bei der Initiative #proudtokellner. Der eingetragene Verein besteht aus mehr als 50 Kellner:innen aus ganz Deutschland, die sich zusammengeschlossen haben, um das Kellnern wieder attraktiv zu machen. Um ein bislang nicht existierendes Netzwerk für Mitarbeitende in den gastronomischen Serviceberufen zu schaffen, Aufklärungsarbeit zu leisten und Ansprechpartner zu sein für Interessierte. Um die Ausbildung, das Image und die Entlohnung zu verbessern und damit die Zukunft eines Berufs zu sichern, der entscheidend ist für die Zukunft der Gastronomie.

Denn für das Erlebnis im Restaurant ist der Service mindestens so wichtig wie das Essen und die Getränke. Im Gegensatz dazu steht ein Verdienst, der meistens nur mit Trinkgeld für die Miete in einer Großstadt reicht. Dazu kommen oftmals familienunfreundliche Arbeitszeiten, Unterbezahlung, ein rauer Umgangston, Sexismus, Gewalt, Sucht, eine veraltete Ausbildung, fehlende berufliche Entwicklungsperspektiven. Während sich Köch:innen heutzutage immerhin als Herdkünstler:innen profilieren können, führen Kellner:innen ein Schattendasein. Als Tellertaxis und unsichtbare gute Geister, die für eine gute Atmosphäre im Gastraum sorgen, deren Fingerspitzengefühl und psychologische



Fähigkeiten aber kaum Wertschätzung erfahren. Dabei ist Kellnern viel mehr als ein Job vor dem Einstieg in das echte Berufsleben. Es ist ein verantwortungsvoller Lehrberuf, der Erfahrung, Können und großes Engagement erfordert. Denn letztlich liegt es am Service, ob ein Gast einen schönen Abend hat und sich entschließt, wiederkommen. Kellner:innen sind der Kitt jedes Restaurants. Sie sind diejenigen, die alles zusammenhalten, die für die Küche, den Gast, die Winzer:innen und Produzent:innen sprechen. Sie sind wichtig, und sie sind viele.

Für die gesellschaftliche Anerkennung dieser wichtigen Berufsgruppe setzt sich #proudtokellner ein. Für einen Beruf, der entscheidend ist für die Zukunft der Gastronomie. Einer Branche, die einen großen Beitrag leistet für die Wirtschaftsleistung, den Tourismus, die Kultur und das gesellschaftliche Zusammenleben der Menschen in Deutschland. Und die nicht erst seit der Corona-Pandemie mit Personalmangel und damit letztlich ums Überleben kämpft. Ein solches Engagement kann man nicht hoch genug schätzen. Insofern hat #proudtokellner die Auszeichnung als „Gastronomischer Innovator 2023“ mehr als verdient.

Eine genussreiche Fahrt versprach die Preisverleihung in einer außergewöhnlichen Location, den ehemaligen Kantgaragen. Das mehrgeschossige Garagengebäude, das heute unter Denkmalschutz steht, wurde 1929 bis 1930 im Stil der neuen Sachlichkeit erbaut. Beim „Space to Taste“ Gala-Diner wurden die Preisträgerinnen und Preisträger sowie die 280 geladenen Gäste von den Preisträger-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht.

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 sowie aktuellen Fotos (diese werden am Montag, 20.11.2023 online gestellt) finden Sie [hier](#). 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 140 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.