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. Als Teenager schlief er zeitweise auf der Straße, eine Kochausbildung hat er nie abgeschlossen – 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. Ihre Wurzeln liegen in der Palastküche des siamesischen Königshofs. 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.

Übersicht Preisträgerinnen & Preisträger Berliner Meisterköche 2026

SPERRFRIST BIS SAMSTAG, DEN 7. NOVEMBER 2026, 23 UHR

Berliner Meisterkoch 2026:
Lode van Zuylen, REMI

Aufsteiger des Jahres 2026:
Tanadon Santanaviboon, Hanuman Thai Curry House

Berliner Gastgeberin 2026:
Isabell Wendel (Gastgeberin und Sommeliere), Bricole

Berliner Szenerestaurant 2026:
Saint Farah

Berliner Kiezmeister 2026:
Tresen-Treff, Wilmersdorf

Berliner Barkultur 2026:
Rum Trader

Gastronomische Innovatoren 2026:
Anja & Carsten Schmidt

Übersicht Nominierte Berliner Meisterköche 2026

Berliner Meisterköchin / Berliner Meisterkoch 2026:

- Samuel Haas, Dae Mon
- Sarah Hallmann, Hallmann & Klee
- Daniel Remers, Barra Restaurant
- Andreas Rieger, Michelberger Hotel
- Lode van Zuylen, REMI

Aufsteigerin / Aufsteiger des Jahres 2026:

- Johannes Gehrich, Hugos
- Adar Kaplan-Mor, Loxa
- Nadav Kundel, Saint Farah
- Danas Pozlevičius, Jolie Bistrot
- Tanadon Santanaviboon, Hanuman Thai Curry House

Berliner Gastgeberin / Berliner Gastgeber 2026:

- Antonio (Gastgeber) und Louis (Sommelier) Bragato, Il Calice
- Anne Garkisch (Gastgeberin und Sommelière), Restaurant Bieberbau
- Anna Hernández Götz (Sommelière), Bar Levain
- Sebastian Höpfner (Chefsommelier), Rutz
- Isabell Wendel (Gastgeberin und Sommelière), Bricole

Berliner Szenerestaurant 2026:

- Ari's
- File Asto
- Onette
- Saint Farah
- Tacos el Rey

Berliner Kiezmeister 2026:

- Augusta am Savignyplatz, Charlottenburg (auch in Schöneberg)
- Bistro GriGri, Kreuzberg
- Blutwurstmanufaktur Marcus Benser, Neukölln-Rixdorf
- Tresen-Treff, Wilmersdorf
- Vom Einfachen das Gute, Wilmersdorf (auch in Frohnau und Mitte)

Berliner Barkultur 2026:

- Der Kleine August
- Ernst Cave
- Matrëshka Bar
- Rhinoçéros
- Rum Trader

BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

2026

- **Lode van Zuylen, REMI**

  Berliner Meisterkoch 2026

- **Tanadon Santanaviboon, Hanuman Thai Curry House**

  Aufsteiger des Jahres 2026

- **Isabell Wendel (Gastgeberin und Sommeliere), Bricole**

  Berliner Gastgeberin 2026

- **Saint Farah**

  Berliner Szenerestaurant 2026

- **Tresen-Treff, Wilmersdorf**

  Berliner Kiezmeister 2026

- **Rum Trader**

  Berliner Barkultur 2026

- **Anja & Carsten Schmidt**

  Gastronomische Innovatoren 2026

2025

- **Nicholas Hahn, Cookies Cream**

  Berliner Meisterkoch 2025

- **Jeff Claudio, Stoke**

  Aufsteiger des Jahres 2025

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **Jana Kämpfer, Manon brasserie nouvelle**

  Berliner Gastgeberin 2025
- **Luna D´Oro im Clärchens Ballhaus**

  Berliner Szenerestaurant 2025
- **Adana Grillhaus, Kreuzberg**

  Berliner Kiezmeister 2025
- **Dustin Franke (Mausi, Torte, Bar Nonno, Bademeister Bar uvm.)**

  Berliner Barkultur 2025
- **Vadim Otto Ursus Henselder**

  Gastronomischer Innovator 2025

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
- **Verōnika Berlin**

  Berliner Szenerestaurant 2024
- **Domäne Dahlem,** Steglitz-Zehlendorf

  Berliner Kiezmeister 2024

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

- **Falco Mühlichen**, Rutz

  Berliner Gastgeber 2023

- **Sathutu**

  Berliner Szenerestaurant 2023

- **Damaskus Konditorei,** Neukölln

  Berliner Kiezmeister 2023

- **Victoria Bar**

  Berliner Barkultur 2023

- **#proudtokellner**

  Gastronomischer Innovator 2023

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

2016

- **Markus Semmler**, „Das Restaurant Markus Semmler“

  Berliner Meisterkoch 2016
- **Daniel Schmidthaler**, „Alte Schule Fürstenhagen“, Fürstenhagen

  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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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
  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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

- **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 Güttes**, „Das Restaurant“

  Berliner Gastgeber 2013
- **„Cookies Cream“**, Heinz Gindullis und Stephan Hentschel

  Berliner Szenerestaurant 2013

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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”

  Berliner Gastgeber 2012
- **„MANI Restaurant”**

  Berliner Szenerestaurant 2012
- **Herbert Beltle**

  Gastronomischer Innovator 2012

2011

- **Marco Müller**, „Weinbar Rutz“

  Berliner Meisterkoch 2011

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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
- **Roland Mary**, „Borchardt, San Nicci“

  Gastronomischer Innovator 2009

2008

- **Stefan Hartmann**, „HARTMANNs Restaurant“

  Berliner Meisterkoch 2008
- **Steffen Johst**, „Speckers Landhaus“, Potsdam

  Brandenburger Meisterkoch 2008

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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 Patissière 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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

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

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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“
- **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 Hugenotten“, InterContinental Berlin
- **Kolja Kleeberg**, Restaurant „VAU“
- **Paul Urchs,** Restaurant „Vivaldi“, The Ritz-Carlton Schlosshotel

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

- **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

- **Gerd Hammes**, Restaurant „Harlekin“, Grand Hotel Esplanade
- **Karlheinz Hauser**, Restaurant „Adlon“, Hotel Adlon
- **Thomas Kammeier**, Restaurant „Zum Hugenotten“, 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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2026

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“

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN



Copyright: Jana Edisonga

Berliner Meisterkoch 2026

Lode van Zuylen

„Remi“

Kleiner Fun Fact über Lode van Zuylen: „Offenbar habe ich eine Vorliebe für orangefarbene Kleidung, auch wenn ich das gerne als Zufall darstelle. Außerdem stelle ich nur nette Leute ein, kann mit dem Begriff Feierabend wenig anfangen und habe auf meiner Bucket List nur ein einziges Ziel: mit dem Fahrrad nach Japan zu fahren.“

Das **Remi** ist ein Großstadtrestaurant im besten Sinne: weltstädtisch und kosmopolitisch – ein Ort, den man so in Berlin nicht vermuten würde. Errichtet im Geist der niederländischen Grand Cafés, verbindet es Großzügigkeit und Zugänglichkeit mit echtem gastronomischem Anspruch. Im Ambiente spiegelt sich dieser Anspruch wider: urban und einladend zugleich, ein Raum für Gäste aus dem Kiez ebenso wie für solche, die gezielt den Weg aus aller Welt hierher finden. Der Michelin-Guide hat diese Arbeit mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet – für ein außergewöhnliches Preis-Leistungs-Verhältnis und eine Küche, die ohne großes Aufheben begeistert.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

Lebenslauf Lode van Zuylen

Persönliche Daten:

Geboren am 27. Januar 1986 in ’s-Hertogenbosch (Niederlande), in eine seit zehn Generationen bestehende Bäckerfamilie (seit 1672). Dort begann auch der berufliche Werdegang: in der Bäckerei seiner Eltern, wo sein Vater täglich frisches Brot backte. Schon in jungen Jahren arbeitete er dort an den Wochenenden, während der Ferien und zwischen verschiedenen beruflichen Stationen. Meist war er in der Konditorei tätig, arbeitete jedoch auch in der Bäckerei und im Laden.

Stationen:

Jahrgang	Restaurant	Ort
2004	Pilkington's	’s-Hertogenbosch
2005 - 2007	Artisan	’s-Hertogenbosch
2008	La Rive ** Amstel Hotel	Amsterdam
2009 - 2011	Beluga **	Maastricht
2011 - 2013	Mathias Dahlgren **/*	Stockholm
2013	Bar Tartine	San Francisco
2014	Sironi Bäckerei	Berlin
2015 - 2023	Lode & Stijn	Berlin
2020 - jetzt	Remi	Berlin

Restaurant Remi

Mitten in Berlin-Mitte, direkt am Rosa-Luxemburg-Platz und dem Suhrkamp-Verlagshaus an der Torstraße 48, liegt das Restaurant Remi – ein Ort, der moderne Küche mit klarer Haltung verbindet. Gegründet von den beiden Köchen Lode van Zuylen und Stijn Remi, verwurzelt in der europäischen Restaurantkultur, steht das Remi für eine Küche, die saisonal denkt und handwerklich überzeugt.

Die Gerichte folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten, getragen von einem Produzentennetzwerk, das über ein Jahrzehnt gewachsen ist. Kurze Wege, verlässliche Beziehungen mit Menschen und ein kompromissloser Blick auf Qualität bilden die Grundlage, auf der jeder Teller entsteht. Die Küche ist zeitgemäß ohne modisch zu sein: eine moderne Brasserie, die niederländische Einflüsse mit lokalen Produkten verbindet – präzise, direkt, mit einem Charakter, der sich im Gast wiedererkennt.

BERLINER Meisterköche

Kriterien 2026

Kriterien Berliner Meisterkoch 2026

1. Der nominierte Kandidat sollte seit einem Jahr in einer leitenden Küchenposition, das heißt als Küchenchef oder Küchendirektor, in Berlin tätig sein. Er 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 gegenwärtig tätig ist. Die Jury berücksichtigt auch die individuelle Weiterentwicklung der Köche, die Auszeichnung Berliner Meisterköche ist ein Ansporn Leistungen kontinuierlich weiterzuentwickeln.

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 ehrt neben der virtuosen Einzelleistung der gewählten Köche auch die Küchen- und Serviceteams, die diese Leistung mit erbringen.

5. Die Wahl zum Berliner Meisterkoch erfolgt geheim und aufgrund der Vorarbeit der Jury, bei der alle in Frage kommenden Kandidaten nominiert werden.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN



Copyright: Tony Buy

Aufsteiger des Jahres 2026

Tanadon Santanaviboon

„Rram“ und andere

Tanadon Santanaviboon ist Thai Chef, Gastronomieunternehmer und Markenentwickler mit über zehn Jahren Erfahrung in der Berliner Gastronomie. Er verfügt über eine fundierte Ausbildung in der klassischen und internationalen Küche sowie umfassende operative Expertise vom Jungkoch bis zum Kitchen Director und Geschäftsführer. Seine langjährige Führungserfahrung umfasst die Leitung von Küchen- und Restaurantbetrieben, Personalverantwortung, Konzeptentwicklung sowie die betriebswirtschaftliche Steuerung. Als Gründer und Betreiber mehrerer Gastronomiekonzepte im Bereich moderner Thai-Küche und Catering verbindet er kulinarische Authentizität mit unternehmerischem Know-how. Aktuell entwickelt und realisiert er neue Restaurantprojekte, darunter Vaanorn und Rram, mit dem Fokus auf markenstarke, kulturell authentische und wirtschaftlich skalierbare Konzepte.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

Lebenslauf Tanadon Santanaviboon

Persönliche Daten:

Geburtsdatum:	14.07.1995
Geburtsort:	Köln, Deutschland
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Kontakt:	communications@thaigaeng.berlin

Stationen:

Rram, Berlin
06/2026 - heute
Gesellschafter & Kitchen Director
- Konzeption und Aufbau eines authentischen Thai-Restaurantkonzepts für den Berliner Markt
- Verantwortung für Küchenkonzept, Menüstruktur und operative Grundorganisation
- Mitverantwortung für Marken- und Konzeptentwicklung

Vaanorn Thai BBBQ, Berlin
09/2026 - geplant
Gesellschafter-Geschäftsführer & Kitchen Director
- Entwicklung eines eigenständigen Thai Holzkohlegrill BBQ Konzepts mit klarer Positionierung
- Gesamtverantwortung für Konzept, Marke, Küche und operative Umsetzung
- Aufbau eines wirtschaftlich tragfähigen und skalierbaren Restaurantmodell

Hanuman Thai Curry House, Berlin
04/2025 - heute
Gesellschafter & Kitchen Director
- Leitung der Küchenoperation und Sicherstellung von Qualität
- Weiterentwicklung des kulinarischen Profils und der internen Abläufe

Maiyarap Thai Noodle Bar, Berlin
06/2023 - 10/2025
Geschäftsführer & Brand Creator, ChaCha Food Creations GmbH
- Entwicklung eines spezialisierten Thai Streetfood-Konzepts
- Operative Leitung und Strukturierung des laufenden Betriebs

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

Tossakan Neo Thai Cuisine, Berlin
02/2022 - 10/2025
Geschäftsführer & Brand Creator, ChaCha Food Creations GmbH
- Gründung und Aufbau eines modernen Thai Gastronomiekonzepts
- Verantwortung für Betrieb, Personal und Markenentwicklung
- Entwicklung der Positionierung sowie der konzeptionellen Ausrichtung

Tossakan Charlottenburg
01/2021 - 01/2022
Kitchen Director & Brand Creator, Grillhaus Kaisers GmbH, Berlin
- Leitung der gesamten Küchenorganisation
- Verantwortung für Abläufe, Qualität und Teamkoordination

Berufliche Neuorientierung / Konzeptentwicklung
01/2020 - 01/2021
- Planung und konzeptionelle Vorbereitung zukünftiger Gastronomieprojekte
- Analyse des Marktes im Kontext der COVID-19-Pandemie
- Strategische Weiterentwicklung der eigenen Positionierung im Bereich Thai Gastronomie

SAAMI Taste of Asia, Berlin
08/2018 - 12/2019
Restaurant Manager (Front of House)
- Operative Leitung des Servicebereichs
- Schnittstelle zwischen Küchen und Front of House

MÁM Thai Fusion, Berlin
07/2017 - 07/2018
Kitchen Director
- Leitung der Küche und Entwicklung des kulinarischen Konzepts

DAE MON Korean Fine Dining, Berlin
11/2014 - 05/2017
Jungkoch bis Sous Chef
- Entwicklung von der Einstiegsposition zur Führungsfunktion im Fine-Dining-Umfeld
- Unterstützung der Küchenleitung und Qualitätssicherung im laufenden Betrieb

Grand Hyatt, Berlin
07/2014 - 08/2016
Berufsausbildung Koch

- Praktische Ausbildung in einer international geprägten Hotelküche
- Vertiefung klassischer und internationaler Küchentechniken

Spindler & Klatt, Berlin
08/2013 - 06/2014
Berufsausbildung Koch
- Einstieg in die professionelle Gastronomie
- Grundlagen moderner und internationaler Küche

Unternehmerische Erfahrung:

TukTuk Catering
2022 - heute
Private Dining & Catering
- Durchführung von Private Dining und Catering Events
- Umsetzung eigenständiger Food-Projekte außerhalb des stationären Restaurantbetriebs
- Gründung und Aufbau mehrerer Gastronomiekonzepte in Berlin
- Entwicklung eigenständiger Marken im Bereich moderner Thai Küche
- Operative Führung und Weiterentwicklung von Restaurant- und Food-Konzepten
- Aufbau eines Caterings- und Private-Dining-Geschäfts mit TukTuk Catering

Ausbildung & Qualifikation:

Berufsausbildung Koch (nicht abgeschlossen)
2013 - 2016
Brillat-Savarin-Schule, Berlin

Praktische Ausbildungsstationen
2013 - 2016
Spindler & Klatt sowie Grand Hyatt Berlin

Schulabschluss
06/2013
Bettina-von-Arnim-Schule, Berlin

Sprachkenntnisse
Deutsch (Muttersprache)
Thai (Muttersprache)
Englisch (Gute Kenntnisse)

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN



Copyright: Selina Schrader

Berliner Gastgeberin 2026

Isabell Wendel

„Bricole“

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Bricole ist seit 2017 ein fester Bestandteil der Berliner Gastroszene. Verwurzelt im Kiez steht der Name für die gelebte Wärme und Nähe, die das Bricole zu einem besonderen Ort machen. Hier verbindet Küchenchef Steven Zeidler mit seinem Team Kreativität und Handwerkskunst zu Gerichten, die vertraute Zutaten mit neuen Inspirationen und fernen Aromen überraschend verfeinern. Regionale Produkte wie Brandenburger Kartoffeln treffen auf französische Klassiker – etwa gebratene Entenleber mit brauner Butter – und erhalten durch Zutaten aus der asiatischen Küche wie Miso oder Yuzu feine Akzente. Das Ergebnis ist eine durchdachte, saisonal geprägte Küche, die immer wieder aufs Neue begeistert.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

Seit 2022 darf sich das Bricole mit einem Michelin-Stern schmücken. Unter der Leitung von Patron und Sommelier Fabian Fischer – ausgezeichnet als „Gastgeber des Jahres 2022“ – und der neuen Gastgeberin Isabell Wendel erleben Gäste einen professionellen, sehr persönlichen und herzlichen Service. Mit nur 18 Sitzplätzen entsteht dabei eine intime und entspannte Atmosphäre, die eher an ein privates Esszimmer erinnert als an ein klassisches Restaurant.

Die deutsch-französische Weinkarte, die mit großer Leidenschaft zusammengestellt ist, bietet neben bewährten Favoriten auch regelmäßig neue Entdeckungen. Wer lieber alkoholfrei genießen möchte, findet in der hausgemachten Getränkebegleitung von Barchef Jan Fischer eine feinsinnige, aromatische Alternative. In der warmen Jahreszeit laden zudem ein paar Plätze „auf der Gass’“ dazu ein, das französische Savoir-vivre mitten im lebendigen Prenzlauer Berg zu erleben. Das Bricole serviert ein erlesenes 6-Gang-Menü, das selbstverständlich auch vegetarisch angeboten wird – Spitzenküche in entspannter Wohlfühlatmosphäre mitten im lebendigen Prenzlauer Berg.

Lebenslauf Isabell Wendel

Funfact über Isabell Wendel: „Keiner weiß es, aber mein richtiger Name ist Barbara-Isabell.“

Isabell Wendel – Gastgeberin Bricole

- **Geboren 1985** in Kusel, Rheinland-Pfalz
- **2004** Abitur in Kusel, Rheinland-Pfalz
- **2004–2007** Ausbildung zur Restaurantfachfrau, Steigenberger Hotel Mannheim
- **2007–2009** Dom Hotel Köln, Gourmetrestaurant Le Mérrou
- **2009–2011** Steirereck Restaurant, Wien, Österreich
- **2011–2012** Auberge du Pommier, Toronto, Kanada
- **2012–2013** Sarah Wiener Speisezimmer, Berlin
- **2013–2017** Borchardt Berlin (parallel zum Studium)
- **2014–2017** BWL-Studium Fachrichtung Hotellerie, Hotelmanagementschule Berlin
- **2017** Eröffnung Kinova Bistro am Potsdamer Platz (BMB Gruppe), Berlin
- **2019** Eröffnung CU29 Restaurant in der James-Simon-Galerie, Museumsinsel (BMB Gruppe), Berlin
- **2020–2023** Filialleiterin Weinladen Schmidt, Kollwitzstraße, Berlin
- **Seit 2023** Gastgeberin und Restaurantleiterin, Bricole Berlin

BERLINER Meisterköche

Kriterien Berliner Gastgeber 2026

1. Der nominierte Kandidat sollte seit einem Jahr in einer führenden, dem Gast zugewandten Position im Restaurant, also als Maître (bzw. Restaurantleiter) oder Sommelier in Berlin und Umgebung tätig sein. Dies schließt nicht aus, dass er 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 Gastgeber gegenwärtig tätig ist, Leistungen in anderen Betrieben bleiben unberücksichtigt.

3. Die Jury berücksichtigt neben der fachlichen Kompetenz vor allem die Fähigkeit der Kandidatin, als Gastgeber 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 mit einbezogen.

4. Die Wahl zum Berliner Gastgeber 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 ehrt neben der individuellen Leistung auch das Serviceteam, das der Gastgeber führt, anleitet und gemeinsam mit ihm die hervorragende Service- und Beratungsqualität des Restaurants pflegt und umsetzt.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.



Copyright: Saint Farah GmbH

Berliner Szenerestaurant 2026

„Saint Farah“

Das Saint Farah ist ein modernes mediterranes Bistro am lebhaften Rosenthaler Platz in Berlin, gegründet von Küchenchef **Nadav Kundel, Unternehmer Gil Azrielant und General Manager Noa Kadim.** Im Herzen steht eine Familiengeschichte: Das Restaurant ist benannt nach Kundels und Azrielants geliebter Großmutter Farah Mardan – 1934 in Bagdad geboren – und ist damit ebenso sehr Familienerbe wie kulinarisches Ziel.

Kundel, der sein Handwerk in Tel Aviv und in Europa verfeinert hat, entwickelte seine eigene kulinarische Sprache mediterraner Aromen – mit Zutaten aus dem Nahen und Fernen Osten. Die Karte von Saint Farah zeigt eine breite Palette an Mezze und kleinen Gerichten im Sharing-Stil: Gegrillte Mangoldblätter mit Lammfüllung und Rote-Bete-Ketchup; Baby-Gurkensalat mit Miso-Caesar-Dressing, mediterranem Chili-Crisp & Parmesan; Muscheln mit Butter, Speck, Chili-Crisp & Reiswein – Gerichte, die an den Küsten des Mittelmeers verwurzelt sind und doch ganz die eigene Handschrift Kundels tragen.

Das Restaurant im Weinbergsweg 8a wurde so gestaltet, dass es lebendig wirkt. Am Eingang steht ein ausgewachsener Olivenbaum neben einem saisonalen Kräuterbeet. Drinnen blickt ein Chef’s Table direkt in die offene Küche, und wechselnde Kunstwerke verleihen dem intimen Gastraum

seinen warmen Charakter. Davor erweitert eine neu eröffnete Terrasse das Erlebnis auf die Straße: Zwei Olivenbäume und der duftende Kräutergarten befinden sich unter einer blauen Stahlpergola, handbemalte Fliesen schmücken Tische und Tresen und ausfahrbare Fenster lösen die Grenze zwischen innen und außen auf.

Kadim hat ein Getränkeprogramm geschaffen, das für sich selbst spricht: Weine direkt vom Fass, saisonale Cocktails wie ein Birnen-Gin-Negroni oder eine frische Piña-Colada-Interpretation sowie Saint Farahs Signature-Gazoz - hausgemachte Limonade mit wechselnden mediterranen Aromen. Patissière Roni Shtriker rundet das Angebot mit einer rotierenden Auswahl handgefertigter Eiscreme-Bars ab, von Butter-Croissant-Eis mit Salzkaramell bis hin zu Salbei-Eis mit Macadamia-Nüssen.

BERLINER Meisterköche

Kriterien Berliner Szenerestaurant 2026

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 ist 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.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.



Copyright: Tresen-Treff

Berliner Kiezmeister 2026

„Tresen-Treff“

Mit dem **Tresen-Treff in Berlin-Wilmersdorf** haben Laurens Friedl, Josha Karlborg und Julia Bentzien Anfang 2025 eine traditionsreiche Kiezkneipe übernommen und weitergeführt. Das Konzept verbindet den Charakter einer klassischen Berliner Eckkneipe mit handwerklich zubereiteten Gerichten, die von den Erfahrungen der Gründer in der Spitzengastronomie geprägt sind. Auf der Speisekarte stehen Berliner Klassiker wie Königsberger Klopse, Beamtenstippe oder Bouletten, die zu bewusst moderaten Preisen angeboten werden.

Lebenslauf Laurens Friedl

Laurens Friedl ist Koch, Gastronom und Mitinhaber des Berliner Restaurants Tresen-Treff. Seine Ausbildung absolvierte er im Zwei-Sterne-Restaurant Fischers Fritz in Berlin, wo er anschließend weiterbeschäftigt wurde. Im Laufe seiner Karriere sammelte er Erfahrungen in renommierten Häusern der nationalen und internationalen Spitzengastronomie, darunter das Drei-Sterne-

Restaurant Le Petit Nice in Marseille, das Restaurant Perrior, das Drei-Sterne-Restaurant Bareiss in Baiersbronn, das Berliner Restaurant Morsh sowie das Sternerestaurant Bieberbau in Berlin. Gemeinsam mit **Josha Karlborg und Julia Bentzien** gründete er das Catering- und Eventformat KitchenFreakzBerlin. Seit Anfang 2025 gehört das Trio zudem zum Betreiberteam des Tresen-Treffs in Berlin-Wilmersdorf, wo klassische Berliner Wirtshausküche mit dem handwerklichen Anspruch der Spitzengastronomie verbunden wird.

Lebenslauf Julia Bentzien

Julia Bentzien studierte Soziale Arbeit und war in der Eingliederungshilfe bei der Unionhilfswerk gGmbH tätig. Darüber hinaus arbeitete sie als künstlerische Assistenz für verschiedene Berliner Künstlerinnen und Künstler. Weitere Erfahrungen sammelte sie im Bereich Event- und Backstage-Catering bei Morsh.

BERLINER Meisterköche

Kriterien Berliner Kiezmeister 2026

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, das in besonderer Weise für Genuss, Tradition, Lebensqualität und Kulinarik in einem dieser Kieze steht/stehen. 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.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN



Copyright: Maximilian Ehrsam und Luise Vera Caroline Helene Schröer

Berliner Barkultur 2026

Rum Trader

Die älteste noch bestehende freie Cocktailbar Berlins wird seit 2019 von Charlotte Fedtke und Sahand Zamani geführt. Gemeinsam mit ihrem Team kümmern sie sich um das Institut für Fortgeschrittenes Trinken. Das Wissen über Spirituosen zeigt sich in einer persönlichen Empfehlung, einem sorgfältig zubereiteten Glas und der Aufmerksamkeit für die Menschen, die vor ihnen sitzen.

Seit 1976 besteht der Rum Trader am Fasanenplatz in Berlin-Wilmersdorf. Sein 17 Quadratmeter großer Barraum bewahrt ein historisches Ambiente, in dem klassische Cocktails, besondere Rumsorten und persönliche Gastgeberschaft ihren Platz haben. Gelegentlich ergänzen Lesungen, Gesang und Live-Musik das Leben der Bar.

50 Jahre Rum Trader

Die Geschichte des Hauses beginnt mit Hans Schröder, der vor der Gründung im Berliner Maison de France als Barkeeper arbeitete und dort Ian Fleming bediente und in New York von Trader Vick lernte. Auf Schröder folgte 2001 Gregor Scholl. Seit 2019 schreiben Fedtke und Zamani diese

Geschichte weiter: mit eigenen Getränken, kulturellen Abenden und der täglichen Arbeit daran, den besonderen Charakter des Rum Trader lebendig zu halten. Im Jubiläumsjahr 2026 wurde die Bar für die Auszeichnung „Berliner Barkultur“ im Rahmen der Berliner Meisterköche nominiert und auch ausgezeichnet als Gewinner der Rubrik „Berliner Barkultur“.

Der Innenraum ist seit der Übernahme unverändert geblieben. Hinzugekommen sind lediglich einige Kunstwerke, darunter Arbeiten von Karin Kneffel, Kermit Berg und Hildegard Knef. Dunkelgrüne Wände, gedämpftes Licht und die vertraute Einrichtung tragen weiterhin den alten Stil und Charme. Der Rum Trader ist eine Zeitkapsel im eigentlichen Sinne: Sein historisches Ambiente wurde nicht nachgeahmt, sondern erhalten und wird bis heute mit großer Sorgfalt gepflegt.

Diese Beständigkeit lässt Raum für Entdeckungen. Fedtke und Zamani machen ihren Gästen immer wieder besondere Rumsorten und Abfüllungen zugänglich. Persönliche Empfehlungen helfen, neue Geschmacksrichtungen kennenzulernen und die Vielfalt des Rums zu erkunden.

Kultur, Geschichte und Lyrik haben hier ihren Platz. Gelegentlich finden kleine Lesungen, Gesangsdarbietungen oder Aufführungen mit Live-Musik statt. Die Nähe zwischen Gästen und Mitwirkenden gibt solchen Abenden ihren eigenen Charakter. Literatur und Musik werden Teil eines gemeinsamen Abends an der Bar.

Von Mai bis Mitte oder Ende Oktober kommt die saisonale Außenterrasse mit ihrer offenen Bar hinzu. Sie erweitert das Leben des Rum Trader auf den Bürgersteig am Fasanenplatz und bietet einen zusätzlichen Zugang zu diesem kleinen Ort. Die behutsam bewahrte Atmosphäre setzt sich dabei auch außerhalb des historischen Barraums fort.

Fern vom Rhythmus sozialer Medien und digitaler Selbstdarstellung gilt die Aufmerksamkeit im Rum Trader dem Geschehen im Raum: dem Gespräch, der Musik und den Menschen am Tresen. Hier begegnen sich langjährige Gäste und Menschen, die zum ersten Mal Platz nehmen. Die Geschichte des Ortes ist gegenwärtig.

BERLINER Meisterköche

Kriterien Berliner Barkultur 2026

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 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.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN



Copyright: Urban Zintel, Restaurant Rutz

Gastronomische Innovatoren 2026

Anja und Carsten Schmidt

Anja und Carsten Schmidt gehören seit vielen Jahren zu den prägenden Persönlichkeiten der Berliner Wein- und Gastronomieszene. Gemeinsam eröffneten sie 2001 mit Lars Rutz das Rutz in Berlin-Mitte, das ursprünglich als Weinbar begann und sich im Laufe der Jahre zu einem der renommiertesten Restaurants Deutschlands entwickelte. Heute ist das Haus als einziges Drei-Sterne-Restaurant Berlins ausgezeichnet und wird weiterhin als familiengeführtes Unternehmen von den Schmidts getragen.

Während Carsten Schmidt die traditionsreiche Weinhandelstätigkeit seiner Familie fortführt, bringt Anja Schmidt ihre Erfahrungen aus dem Verlags- und Marketingbereich ein. Gemeinsam stehen sie für eine nachhaltige Genusskultur, bei der hochwertige Produkte, handwerkliche Qualität und eine enge Verbindung von Wein und Gastronomie im Mittelpunkt stehen. Ihr Engagement reicht dabei über das Rutz hinaus und umfasst weitere gastronomische und vinophile Projekte in Berlin.

Mit der Schmidt Z&KO Genusswerkstatt haben Anja und Carsten Schmidt gemeinsam mit den TV-Köchen Ralf Zacherl und Mario Kotaska zudem einen Ort geschaffen, der Restaurant, Weinbar, Weinhandel und Genussschule unter einem Dach vereint. Damit setzen sie ihren Anspruch fort, Genuss, Gastfreundschaft und Weinkultur in Berlin auf hohem Niveau erlebbar zu machen.

(Text wurde mit Hilfe von KI erstellt)

BERLINER Meisterköche

Kriterien Gastronomischer Innovator 2026

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.

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechterspezifische Formulierungen verzichtet. Die verwendeten Bezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.