

Pressemitteilung

**SPERRFRIST BIS DONNERS-
TAG, 13.11.2025, 21:00 UHR**

Partner für Berlin Holding

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

Carolin Meltendorf
Leiterin Unternehmenskommunikation

Mobil +49 151 150 758 29
carolin.meltendorf@berlin-partner.de

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

Berlin, 13. November 2025

Partner für Berlin kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2025

Das sind die Berliner Meisterköche 2025

Berlin vereint Vielfalt, kulturelle Einflüsse und kreative Energie wie kaum eine andere Stadt – und das zeigt sich sehr lebendig in ihrer Gastronomie. Zwischen Sterneküche und Streetfood, Fine Dining und Kiezlokal, nachhaltigen Konzepten und kulinarischer Avantgarde gibt es hier eine kulinarische Welt, die Berlin zu einer der spannendsten Food-Metropolen Europas macht.

Mit den Berliner Meisterköchen 2025 würdigt Partner für Berlin erneut herausragende Persönlichkeiten und Konzepte, die für das stehen, was Berlin gastronomisch einzigartig macht: Mut zum Experiment, Respekt vor Produkt und Handwerk und die Fähigkeit, Tradition und Zeitgeist zu verbinden. Bei der feierlichen Gala-Ehrung im cineastischen Ambiente des Filmtheaters Colosseum in Prenzlauer Berg 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“.

Die Bürgermeisterin und Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey: „Berlin ist ein Ort, an dem Welttoffenheit auf kulinarische Innovation und Handwerkskunst trifft. Genau das zeigen unsere Berliner Meisterköche auch dieses Jahr wieder aufs Neue. Die Preisträgerinnen und Preisträger verkörpern das, was unsere Stadt ausmacht: Kreativität, Ideenreichtum und den Mut, immer wieder Neues zu

wagen. Sie stehen für eine Gastronomie, die Genuss auf höchstem Niveau bietet und gleichzeitig Wirtschaftsfaktor, Arbeitgeberin und Aushängeschild unserer Stadt ist. Ich gratuliere ihnen herzlich zu dieser Auszeichnung und danke zugleich allen, die den Wettbewerb mitgestalten und damit zeigen, wie lebendig, vielfältig und wirtschaftsstarke die Berliner Gastronomie ist.“

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Die Berliner Meisterköche stehen wie kaum ein anderes Format für die Vielfalt, Kreativität und Strahlkraft unserer Stadt. Sie würdigen nicht nur exzellente kulinarische Leistungen, sondern auch die Menschen, die mit Leidenschaft und Innovationsgeist die Hauptstadt prägen. Die Gastronomie ist und bleibt ein wichtiger Botschafter für Berlin – sie verbindet kulturelle Vielfalt mit Lebensfreude und Wirtschaft. Heute feiern wir nicht nur die Berliner Gastronomie und ihre herausragende Küche, sondern vor allem diejenigen, die durch ihre Kochkunst und Gastfreundschaft unsere Stadt zu einem besonderen Ort machen.“

Die Ausgezeichneten:

Die Auszeichnung „**Berliner Meisterkoch 2025**“ geht an Nicholas Hahn aus dem Cookies Cream. Aus der Begründung der Jury:

Die Auszeichnung Meisterkoch ehrt die Idee hinter dem Teller. Sie zeichnet ein gesellschaftliches Gespür aus. Kreativität. Und die Materialisierung und Übersetzung in die Sprache der Kulinarik durch Expertise. Kochkunst ist Kunst.

Nicholas Hahn ist ein Künstler. Schon 2018 wurde er zum Aufsteiger bei den Berliner Meisterköchen gekürt. Seit August 2023 führt er die Küche des Cookies Cream, dem ersten vegetarischen Restaurant mit Michelin-Stern. Wo früher Party gemacht wurde im gut versteckten Hinterhof, werden jetzt auf höchstem Niveau Menüs serviert. An der Wand steht „Ficken“, auf den Tellern vegetarisches Fine-Dining – dit ist Berlin! Mit seiner ganz eigenen Tellersprache voller Eleganz, Poesie, spannender Kontraste der Texturen und tiefen Aromen hat er die Jury von seinem Talent, seiner kulinarischen Intelligenz, seiner technischen Perfektion und seiner Vision überzeugt.

Den Titel „**Aufsteiger des Jahres 2025**“ erhält Jeff Claudio aus dem Stoke. Aus der Begründung der Jury:

Das Stoke ist eine der spannendsten Neueröffnungen der Berliner Gastronomie und verdient den Titel „Aufsteiger des Jahres 2025“, weil es mit handwerklicher Präzision, internationalem Format und kreativer Eigenständigkeit ein kulinarisches Erlebnis schafft, das noch lange nachwirkt. Küchenchef Jeff Claudio, mit Stationen in gefeierten Restaurants weltweit, hebt gemeinsam mit einem Team aus Top-Talenten ein scheinbar simples Konzept – japanisches Yakitori, gegrillte Hühnerspieße – auf ein neues kulinarisches Niveau. Das Geheimnis? Erfahrung, überragende Produktkenntnis, ein kompromissloser Nose-to-Tail-Ansatz, verbunden mit einem unverrückbaren Fokus auf beste

Zutaten und exzellente Zubereitung. Und dem entsprechenden, maßgefertigten Handwerkszeug wie dem zentral inszenierten Binchotan-Grill. Das minimalistisch-elegante Interior-Design, die von Mitinhaberin Jessica Tan kuratierte Naturwein-Auswahl und Weltklasse-Drinks von Adam Tudoret machen das Stoke zum Gesamterlebnis mit Metropolenflair. Zu Recht hat es sich in Windeseile zum neuen kulinarischen Fixpunkt der Stadt entwickelt. Ein Restaurant wie ein Geschenk für Berlin – und seine internationalen Gäste.

In der Kategorie „**Berliner Gastgeberin 2025**“ fiel die Wahl der Jury auf Jana Kämpfer aus der Manon Brasserie Nouvelle. Aus der Begründung der Jury:

Sie ist keine gewöhnliche Gastgeberin. Eher Animateurin, Therapeutin, gar Flickenteppich-Genie in einer Vielzahl von zusammenhängenden Restaurants. Golden Phoenix, Funky Fisch, 893 Ryotei – zuletzt Manon und der exklusive Salon le Duc, jeder war schon einmal in einem dieser Restaurants, alle von Kant-König The Duc Ngo.

Seine Jana – seit fast 20 Jahren an Ducs Seite, zusammen haben sie an 21 Restaurantkonzepten gestrickt – springt von Restaurant zu Restaurant. Wird ein neuer Laden eröffnet, steht sie dort an vorderster Front. Im Golden Phoenix war sie schnippisch, im 893 schon souverän, im Funky Fisch richtig cool und wenn der nächste Laden öffnet, ist sie auf und davon.

So wie jetzt im Manon, der neuesten Eröffnung. Jetzt zeigt sich ihre ganze Erfahrung, ihre ganze Klasse. Sie treibt das Team an, tanzt mit dem Gast, bemerkt jeden Fehler und korrigiert sofort. Auch das macht eine große Gastgeberin aus!

Das „**Berliner Szenerestaurant 2025**“ ist in diesem Jahr das Restaurant Luna D’Oro im Clärchens Ballhaus. Aus der Begründung der Jury:

Vermutlich denkt bei Szenerestaurant erstmal keiner an einen Laden, in dem auch eine rüstige Rentnerrunde den 70. Geburtstag mit Wunderkerzen feiert. Doch im Luna D’Oro wird Szene breit gedacht – oder sogar neu erfunden: Hier sitzen Jung, Alt, Touris, Berliner, Families, Clubgänger und Grenzgänger, weil alle sich in dieser einzigartigen Atmosphäre wohlfühlen. Nicht zufällig erinnert sie an Babylon Berlin. Das Luna D’Oro ist ein lebensfroher, offener Ort für alle – Blasen-Denken und Ausgrenzung werden abgelehnt – und niedrigschwellig ist es ohnehin.

Denn für sehr faire Preise gibt es simple Teller, die trotzdem clever sind, weil jede Menge Handwerk und Geschichte darin einfließen: Berliner Geschichte, deutsche, ostdeutsche und die persönliche von Küchenchef Tobias Beck, der gern alte Rezepte recherchiert.

Der „**Berliner Kiezmeister 2025**“ ist das Adana Grillhaus in Kreuzberg. Aus der Begründung der Jury:

Fragt man Köchinnen und Köche, wo sie gerne Essen gehen, wenn sie nach Feierabend noch was erleben wollen, kommt erstaunlich oft die Antwort: Ins Adana Grillhaus in der Audre-Lorde-Straße. Die Holzkohlen glühen hier fast rund um die Uhr. Noch weit nach Mitternacht werden hier

jeden Tag Zwiebeln gehobelt und mit Zitrone und Sumach gewürzt, Fladenbrote, Tomaten und scharfe Spitzpaprika auf die glühenden Grillstäbe gelegt, während nebenan die Spieße mit Lamm-kebab brutzeln.

Das Adana Grillhaus, ein Familienbetrieb seit über 30 Jahren, ist längst eine Institution in Kreuzberg. Das liegt auch an der enormen Beständigkeit der Betreiber: Jeden Tag haben sie geöffnet, jeden Tag werden Mezze-Platten mit Hummus und Cacik aufgetischt. Jeden Tag Lambchops, Hühnerflügel und Kotelett gegrillt, und hinterher Künefe zum Mokka serviert. Ins Glas kommt – neben Raki – eine große Auswahl an türkischen Weinen.

Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2025**“ geht an Dustin Franke (Bademeister, Bar Nonno, Lamm Bar, Maudi, Torte). Aus der Begründung der Jury:

Eine Bar ohne Community ist einfach nur ein Ort, der Getränke verkauft. Die Bars, die Dustin Franke in Berlin eröffnet und betreibt, sind immer lebendige dritte Orte. Ob die „Torte“ in Neukölln, der „Bademeister“ in Weißensee oder das „Lamm“ im Prenzlauer Berg: Es geht stets um Gemeinschaft, um Nachbarschaft, um Inklusion und Diversität – und natürlich um Genuss, dank großartiger Drinks zu einem erschwinglichen Preis. Die Herzlichkeit seiner Teams fußt auf einer Arbeitskultur, die von Mitbestimmung und Mitgestaltung geprägt ist – bis hin zu Betrieben, die von langjährigen Mitarbeitenden gemanagt und geführt werden. So ist binnen eines Jahrzehnts ein kleines Biotop gewachsen, das Abend für Abend Barkultur bietet – niedrigschwellig und auf hohem Niveau.

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2025**“ fiel die Wahl der Jury auf Vadim Otto Ursus Henselder. Aus der Begründung der Jury:

Erst die kluge, aber nie belehrende Produktküche im Otto, dann das stets lebendige, leibspeisenselbige Neo-Wirtshaus Trio und nun die unaufgeregt zeitgenössische Weinbar Pluto, die sich auch als Nachbarschaftskneipe versteht – Vadim Otto Ursus Henselder hat nicht nur verstanden, dass sich die Stadtgesellschaft nach zugewandten, auch niederschwelligen kulinarischen Konzepten sehnt. Der noch immer junge Koch und Gastronom findet auch in den beiläufigsten Momenten, bei einem frisch gezapften Bier an der Bar und seinem selbstgemachten Wildschweinschinken aus der Schorfheide, zu einer uns Gäste umarmenden Exzellenz. Statt eine Geschäftsidee oder ein Restaurantkonzept zu skalieren, hat Vadim Otto Ursus lieber seine Auffassung von Gastgeberchaft und mithin Arbeitgeberchaft skaliert. Und Orte geschaffen, in denen es sich unter Freundinnen und Freunden arbeitet. Ein Gefühl, das sich auch auf die Gäste überträgt.

Der Abend der Preisverleihung fand in diesem Jahr im traditionsreichen Filmtheater Colosseum Berlin statt – einem Ort, der seit seiner Eröffnung im Jahr 1924 Berliner Kulturgeschichte atmet. Das Motto „Maïtropolis“ ist eine Hommage an den Stil und die Eleganz jener Zeit, in der das Colosseum erbaut wurde. 300 geladene Gäste sowie die Preisträgerinnen und Preisträger wurden dabei von

den Gewinner-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht, unter anderem dem Sternerestaurant Loumi sowie Dr & Dr, Veronika, Michelberger und Domäne Dahlem.

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, Stellvertretende Chefredakteurin Travelzoo Germany
- Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog

Die bisherigen Preisträger der Berliner Meisterköche seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 werden in einer Chronik kommuniziert. Weitere Informationen zum Projekt Berliner Meisterköche sowie die Historie erhalten Sie unter: www.berliner-meisterkoeche.de. Die Berliner Meisterköche sind auch auf Facebook zu finden unter <https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und auf Instagram [@berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche).

Unsere Pressemappe mit Hintergrundinformationen zu allen Preisträgern, der Historie der Berliner Meisterköche finden Sie [hier](#). Aktuelle Fotos (diese werden am Freitag, 14.11.2025 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

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der Gastronomieszene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor und Aushängeschild der Stadt.

Mehr als 160 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sonja Frühsammer, Tim Raue, Max Strohe und Sebastian Frank.



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.

Preisträgerinnen und Preisträger „Berliner Meisterköche 2025“

Berliner Meisterkoch 2025:

Nicholas Hahn, Cookies Cream

Aufsteiger des Jahres 2025:

Jeff Claudio, Stoke

Berliner Gastgeberin 2025:

Jana Kämpfer, Manon brasserie nouvelle

Berliner Szenerestaurant 2025:

Luna D´Oro im Clärchens Ballhaus

Berliner Kiezmeister 2025:

Adana Grillhaus, Kreuzberg

Berliner Barkultur 2025:

Dustin Franke (Mausi, Torte, Bar Nonno, Bademeister Bar uvm.)

Gastronomischer Innovator 2025:

Vadim Otto Ursus Henselder

Die Nominierten der „Berliner Meisterköche 2025“

Berliner Meisterkoch 2025

- Nicholas Hahn, Cookies Cream
- Vadim Otto Ursus Henselder, Otto, Trio, Pluto
- Karl-Louis Kömmler, Loumi
- Jonas Merold, Merold
- Silvio Pfeufer, Restaurant Matthias

Aufsteiger des Jahres 2025

- Tobias Beck, Luna D’Oro im Clärchens Ballhaus
- Jeff Claudio, Stoke
- Hannah Cooper Borchardt, Feed the Pony
- Antonio di Santo, Zum Heiligen Teufel – Cucina Italiana
- Marcus Kümmel, Bollenpiepe

Berliner Gastgeberin / Berliner Gastgeber 2025

- Jana Kämpfer (Gastgeberin), Manon brasserie nouvelle
- Mengling Tang (Gastgeberin), Peking Ente
- Anh Vu (Restaurantleiterin) & Claudia Steinbauer (General Managerin), Luna D’Oro & Clärchens Ballhaus
- Isabell Wendel (Gastgeberin), Bricole
- Janine Woltaire (Gastgeberin) & Michi Stiel (Sommelier), Restaurant Matthias

Berliner Szenerestaurant 2025

- Bar Basta
- Luna D’Oro im Clärchens Ballhaus
- Manon brasserie nouvelle
- Pinci
- Sphere Tim Raue

Berliner Kiezmeister 2025

- Adana Grillhaus, Kreuzberg
- Diener Tattersall, Charlottenburg
- Hokey Pokey, Prenzlauer Berg
- Johann Bäckerei, Schöneberg
- La Maison, Kreuzberg

Berliner Barkultur 2025

- Dustin Franke (Mausi, Torte, Bar Nonno, Bademeister Bar uvm.)
- Fuchs & Hase
- Hildegard Bar
- Pluto
- Truffle Pig

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

2025

- **Nicholas Hahn, Cookies Cream**
Berliner Meisterkoch 2025
- **Jeff Claudio, Stoke**
Aufsteiger des Jahres 2025
- **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 Kömmeler, Loumi**
Aufsteiger des Jahres 2024

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Victoria Bar**
Berliner Barkultur 2023
- **#proudtokellner**
Gastronomischer Innovator 2023

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

2021

- **Michael Schulz**, Irma la Douce
Berliner Meisterkoch 2021
- **Arne Anker**, BRIKZ
Aufsteiger des Jahres 2021
- **Katharina Bambach**, Eins44 (Restaurantleiterin)
Berliner Gastgeber 2021
- **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.

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

2019

- **Björn Swanson**, „GOLVET“
Berliner Meisterkoch 2019
- **Sophia Rudolph**, „Panama“
Aufsteigerin des Jahres 2019
- **Mathias Brandweiner**, „POTS“
Berliner Gastgeber 2019
- **FREA**
Berliner Szenerestaurant 2019
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Rogacki**, Charlottenburg
Berliner Kiezmeister 2018
- **Billy Wagner**, „Nobelhart & Schmutzig“
Gastronomischer Innovator 2018

2017

- **Sebastian Frank**, „HORVÁTH“
Berliner Meisterkoch 2017
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Florian Glauert**, „Duke“, ELLINGTON HOTEL BERLIN
Aufsteiger des Jahres 2013
- **Andrea Güttles**, „Das Restaurant“
Berliner Gastgeber 2013
- **„Cookies Cream“**, Heinz Gindullis und Stephan Hentschel
Berliner Szenerestaurant 2013
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Herbert Beltle**

Gastronomischer Innovator 2012

2011

- **Marco Müller**, „Weinbar Rutz“
Berliner Meisterkoch 2011
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Manuel Finster**, „FACIL“, The Mandala Hotel
Berliner Maître 2010
- **Christian Wilhelm**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2010
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

2008

- **Stefan Hartmann**, „HARTMANNs Restaurant“
Berliner Meisterkoch 2008
- **Steffen Johst**, „Speckers Landhaus“, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2008
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **Arno Steguweit**, „Fischers Fritz“, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2007

2006

- **Thomas Kellermann**, „Vitrum“, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Meisterkoch 2006
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

- **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

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

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
- **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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

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

Chronik der Berliner Meisterköche 1997-2025

1999

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

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“

Berliner Meisterkoch 2025

Nicholas Hahn

„Cookies Cream“

Er bringt 23 Jahre Erfahrung aus der Welt der gehobenen Küche und der Michelin-Sterne-Lokale mit. In diesem Jahr hat er einen Meilenstein gesetzt, indem er dem Cookies Cream seinen ersten Michelin-Stern verliehen und damit geholfen hat, den Stern des Cookies Cream im siebten Jahr in Folge zu behalten. Als Küchenchef engagiert sich Nicholas weiterhin für innovative, gemüsebetonte Gerichte und sorgt dafür, dass das Cookies Cream an der Spitze der pulsierenden kulinarischen Szene Berlins bleibt.

Lebenslauf Nicholas Hahn

Nicholas Hahns kulinarische Odyssee begann in Stuttgart, reichte aber bald über die Grenzen Deutschlands hinaus. Seine frühen Reisen führten ihn unter anderem nach Portugal, in die USA und nach Österreich, wo er seine kulinarische Palette erweiterte und seine Fähigkeiten vertiefte. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland verfeinerte er sein Handwerk im Stuttgarter Restaurant Breitenbach, wo er seine Rolle als Chefsaucier annahm und seine Leidenschaft für kreativen kulinarischen Ausdruck entfachte. Sein Karriereweg führte ihn in das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete 1st Floor in Berlin, wo er innerhalb von fünf Jahren zum Souschef aufstieg und begann, seine innovativen kulinarischen Visionen umzusetzen.

Von 2017 bis 2019 leitete Nicholas Hahn die Küche im Restaurant Steinplatz in Berlin, wo sein Engagement für kulinarische Exzellenz ihm die Auszeichnung „Rising Star of the Year 2018“ der Berliner Meisterköche einbrachte. Danach wechselte er ins Ristorante Ai Pero in Andernach, wo er italienischen kulinarischen Traditionen einen einzigartigen Dreh gab und für seine Menüs begeisterte Kritiken erntete.

Im August 2023 kehrte Nicholas Hahn nach Berlin zurück, um die Leitung des Cookies Cream zu übernehmen.

Cookies Cream wurde 2007 von Cookie Heinz Gindullis gegründet und hat sich eine einzigartige Nische in der kulinarischen Szene Berlins geschaffen. Versteckt in einem Hinterhof in der

Behrenstraße verströmt der Eingang eine Speakeasy-Atmosphäre, die zu einem Esserlebnis führt, bei dem stets frisches Gemüse im Mittelpunkt steht.

Das Restaurant hat 2018 seinen ersten Michelin-Stern bekommen und ist seitdem stolz darauf, ihn zu behalten. Mit Nicholas Hahn als neuen Chefkoch ab 2023 wird das Restaurant noch mehr auf Nachhaltigkeit setzen. Das saisonale Gemüse wird von März bis September hauptsächlich aus einem eigenen Garten in Krielow, Brandenburg, bezogen, während in den Wintermonaten auf fermentierte Winterwurzeln und Bioprodukte zurückgegriffen wird.

Kriterien 2025

Kriterien Berliner Meisterkoch 2025

1. Der/die nominierte Kandidat/Kandidatin sollte seit einem Jahr in einer leitenden Küchenposition, das heißt als Küchenchef/Küchenchefin oder Küchendirektor/Küchendirektorin, in Berlin tätig sein. Er/sie 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/die Köchin gegenwärtig tätig ist. Die Jury berücksichtigt auch die individuelle Weiterentwicklung der Köche, die Auszeichnung Berliner Meisterköche ist ein Ansporn Leistungen kontinuierlich weiter zu entwickeln.
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/Meisterköchin ehrt neben der virtuoson Einzelleistung der gewählten Köche auch die Küchen- und Serviceteams, die diese Leistung mit erbringen.
5. Die Wahl zum Berliner Meisterkoch/Meisterköchin erfolgt geheim und aufgrund der Vorarbeit der Jury, bei der alle in Frage kommenden Kandidaten nominiert werden.

Aufsteiger des Jahres 2025

Jeff Claudio

„Stoke“

Im „Stoke“ erlebt man die Kunst des Kochens über offener Flamme in ihrer puristischsten Form. Hier verschmelzen japanische Inspiration, Berliner Kreativität und ein tiefes Verständnis für das Element Feuer zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Chef **Jeff Claudio**, dessen Karriere ihn über internationale Spitzenrestaurants in New York, Hongkong, London und Singapur geführt hat, zelebriert im „Stoke“ die Präzision, den Rauch und die Saisonalität. Das Menü konzentriert sich auf Yakitori-Spieße, die über Binchōtan-Holzkohle gegrillt werden – ergänzt durch feinsinnige Beilagen und seltene saisonale Produkte.

Untergebracht in einem denkmalgeschützten Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert in Berlin-Kreuzberg, verbindet das von Studio Mark Randel gestaltete Interieur industrielle Geschichte mit warmer Schlichtheit. So spiegelt das Design wie auch die Küche die Philosophie des Hauses wider: Reduktion auf das Wesentliche, Tiefe im Detail und eine stille, kraftvolle Energie.

Lebenslauf Jeff Claudio

Berufserfahrungen

Seit 2020	Chef & Founder Stoke Restaurant , Berlin, Deutschland
2017 - 2018	Sous Chef Yardbird Restaurant , Hong Kong
2014 - 2017	Consultant Black Sheep Restaurant Group , Hong Kong
2013 - 2014	Head Chef Burnt Ends , Singapore
2012 - 2013	Sous Chef Viajante Restaurant , London, Großbritannien
2010 - 2012	Head Chef Yours Truly , Toronto, Kanada
2009 - 2010	Chef de Partie Per Se Restaurant , New York City, USA

- 2005 - 2009 **Sous Chef**
Rockpool Restaurant, Sydney, Australien
- 2004 - 2005 **Chef de Partie**
Bacchus, Wedgewood Hotel, Vancouver, Kanada
- 2001 - 2004 **Chef de Partie**
La Belle Auberge, Ladner Delta, Kanada

Bildungsweg

- 1996 - 2001 **Delta Secondary School**
High School Diploma

Stages

- 2009 **Noma**, Dänemark
- 2009 **Per Se**, New York City, USA
- 2009 **Eleven Madison Park**, New York City, USA
- 2009 **Charlie Trotter's**, Chicago, USA
- 2009 **Alinea**, Chicago, USA
- 2007 **Tetsuya's**, Sydney, Australien

Berliner Gastgeberin 2025

Jana Kämpfer

„Manon Brasserie Nouvelle“

Im Manon verschmelzen Kulinarik, Design und Kunst zu einem Gesamterlebnis - ein kulinarisches Rendezvous, das zum Verweilen einlädt. Die Bar mit Barterrasse öffnet täglich ab 11 Uhr und verwandelt sich am Abend, dank sorgfältig kuratierter Vinyl-DJ-Sets, in eine lebendige Bühne. Leidenschaftliche Köche und Gastgeber verleihen mit Leichtigkeit und einem feinen Gespür für das Außergewöhnliche jedem Moment eine besondere Note.

An der Spitze des Gastgeber-Teams steht Jana Kämpfer, die seit vielen Jahren an der Seite von The Duc Ngo seine gastronomischen Konzepte mitgestaltet und die Teams mit Kompetenz und Charme führt. Küchenchef Lukas Markwalder, seit 2019 Teil des Unternehmens von The Duc Ngo, prägt als zentraler Kopf der Küche im Manon das kulinarische Profil maßgeblich.

Lebenslauf Jana Kämpfer

Berufserfahrung

- Seit 2025: **Betriebsleiterin**
MANON Brasserie nouvelle, Opening
- 2022: **Gastgeberin**
le duc Salon, culinary PopUp
- 2018-2025: **Betriebsleiterin**
Funky Fisch, Opening, inkl. TOKI - the white rabbit,
inkl. NKP (ngokimpak), BIB Gourmand
- 2018: **F & B Direktorin**
Golden Phoenix | Hotel Provocateur, Opening
- 2014-2017: **Betriebsleitung**
Chinaski, Opening Schmitz BBQ, Opening Chinaski Street
Food Garden

2013-2014: **Betriebsleitung moriki, Opening, Frankfurt am Main**

2011-2012: **Betriebsleitung**

Restaurant NEU, BIB Gourmand

2008-2011: **Day Manager**

Kuchi Restaurants, Opening Backroom Cantina Bar 1000,

Korean BBQ Amano Backyard

2005-2008: **Chef de Rang, später Day Manager**

shiro i shiro

2005: **Chef de Rang**

Centrovital, Berlin Spandau

2004-2005: **Chef de Rang**

Ringhotel am See, Sommerfeld

Ausbildung

2001-2004: **Ausbildung zur Hotelfachfrau im Ringhotel am See, Sommerfeld unter**

Detlef Naujokat & Michael Grabow

Kriterien Berliner Gastgeber 2025

1. Der/die nominierte Kandidat/Kandidatin sollte seit einem Jahr in einer führenden, dem Gast zugewandten Position im Restaurant, also als Maître (bzw. Restaurantleiter/Restaurantleiterin) oder Sommelier/Sommelière in Berlin und Umgebung tätig sein. Dies schließt nicht aus, dass er/sie 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/die Gastgeber/ Gastgeberin gegenwärtig tätig ist, Leistungen in anderen Betrieben bleiben unberücksichtigt.
3. Die Jury berücksichtigt neben der fachlichen Kompetenz vor allem die Fähigkeit der Kandidatin/des Kandidaten, als Gastgeber/als Gastgeberin 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 Anbauggebiete sowie Winzer und Rebsorten sind wünschenswert und werden ebenso in die Bewertung als Gastgeber/ Gastgeberin mit einbezogen.
4. Die Wahl zum/zur Berliner Gastgeber/ Gastgeberin 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/ Gastgeberin ehrt neben der individuellen Leistung auch das Serviceteam, das der/die Gastgeber/ Gastgeberin führt, anleitet und gemeinsam mit ihm/ ihr die hervorragende Service- und Beratungsqualität des Restaurants pflegt und umsetzt.

Berliner Szenerestaurant 2025

„Luna D’Oro“ im Clärchens Ballhaus

Im Luna D’Oro wird Szene breit gedacht - oder sogar neu erfunden: Hier sitzen Jung, Alt, Touris, Berliner, Families, Clubgänger und Grenzgänger, weil alle sich in dieser einzigartigen Atmosphäre wohlfühlen. Nicht zufällig erinnert sie an Babylon Berlin.

Die Berliner Institution Clärchens Ballhaus feierte im Herbst 2024 sein 111-jähriges Jubiläum und erfindet sich mit altem Charme neu: Das Restaurant „Luna D’Oro“ bietet deutsche Küche,

nostalgisch

und elegant

zugleich.

CLÄRCHENS BALLHAUS Team v.l.n.r. Tobias Beck | Claudia Steinbauer | Anh Vu

Auch der

Private

Copyright BM | JK Access

Dining-Room

im Wintergarten, der einladende Biergarten im Außenbereich, Tanzschulen im Spiegelsaal und die Rückkehr des legendären Schwoofs machen das Clärchens Ballhaus wieder zum verlässlichen Sehnsuchtsort.

„Seit über 111 Jahren erfreut dieser Ort Menschen und ermöglicht ihnen eine Pause vom Leben. Ich glaube, das ist die Aufgabe: einen Raum zu schaffen, der für die nächsten 25 Jahre etwas Besonderes ist. Ein Ort, wo Leute wissen, dass sie dort super essen gehen, tanzen und feiern können“, erklärt Kulturinvestor und Eigentümer Yoram Roth.

Durch seine Philosophie, seinen Reparaturauftrag und das zeitgemäße Konzept hat er dem geschichtsträchtigen Haus die Liebe zurückgegeben, die es verdient und die es brauchte - um mit liebevollem Blick in die Vergangenheit - mutig in die Zukunft schauen zu können.

Kriterien Berliner Szenerestaurant 2025

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.

Berliner Kiezmeister 2025

„Adana Grillhaus“

Inhaber: Rojat Akpolat

Als heutiger Inhaber führt Rojat Akpolat die Restaurants mit Herz, Verantwortung und Innovationsgeist. Sein Ziel: den Gästen nicht nur gutes Essen, sondern ein echtes Stück Heimatgefühl zu bieten – mit Qualität, Persönlichkeit und Leidenschaft.

Lebenslauf Rojat Akpolat

Berufserfahrung

Januar 2022: **Übernahme der Restaurants Adana Kreuzberg (Skalitzer**

Straße 105) und Adana Grillhaus Kudamm (Brandenburgische Straße 32)

Juni 2015: **Aushilfe im Familienrestaurant**

Tellerwäscher, Bar, Küche, Service – alles über die Jahre
durchlaufen und gelernt

Seit 2015 betreibt Rojat Akpolat mit seiner Familie ein Restaurant im Herzen von Berlin-Kreuzberg – ein Ort, an dem traditionelle türkische Küche auf moderne Einflüsse trifft. Schon früh packte er im Betrieb seines Vaters mit an – erst als Tellerwäscher, später an Bar, Grill, Salatstation und schließlich in der Leitung. Diese Erfahrungen legten den Grundstein für seinen heutigen Erfolg als Gastronom.

Das erste Restaurant in Kreuzberg entwickelte sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt für alle, die authentische türkische Küche in familiärer Atmosphäre schätzen. 2019 folgte die Eröffnung einer zweiten Filiale am Adenauerplatz in Berlin-Charlottenburg. Beide Standorte stehen für hausgemachte Spezialitäten, frische Zutaten und eine kreative Verbindung von Tradition und Moderne.

Kriterien Berliner Kiezmeister 2025

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

Berliner Barkultur 2025

Dustin Franke

Bei Dustin Franke erlebt man die perfekte Verbindung aus urbaner Gastfreundschaft, präziser Handwerkskunst und nachbarschaftlicher Verwurzelung. Der 33-jährige Multi-Gastronom betreibt in Berlin fünf Bars und ein Bar-Restaurant und führt mit „Stoa“ eine eigene Spirituosenlinie. Sein Arbeiten ist kollegial: Gemeinsam mit den Geschäftspartnern Frank Rauh und Johann Lautenschlager werden Ideen ausgetauscht, diskutiert und entschieden – Vertrauen und Herzlichkeit sind dabei die Grundlagen. Rauh, der 2013 in der Omega Bar begann und 2015 das „Krass Böser Wolf“ sowie 2020 das Gastropub „Butter & Korn“ mitprägte, und Lautenschlager, einst Mitarbeiter, später Club-Erfahrung und Mitgründer der „Lamm Bar“ (2019), bringen Erfahrung und handwerkliche Expertise ein – letzterer fertigt bis heute viele Bar-Elemente selbst.

Lebenslauf Dustin Franke

Werdegang

Seit September 2024	Gründer & Betreiber Mausi , Richardplatz 1, Neukölln
Seit August 2023	Gründer & Betreiber Nonno , Akazienstraße 7a, Schöneberg
Seit Juni 2023	Gründer & Betreiber Torte , Brusendorfer Straße 12, Neukölln
Seit Mai 2021	Gründer & Betreiber Stück , Schlesische Straße 16, Kreuzberg
Seit März 2021	Gründer & Betreiber Bademeister , Bizetstraße 143, Weißensee
Seit Januar 2019	Gründer & Betreiber Lamm , Wisbyer Straße 1, Prenzlauer Berg

Krass Böser Wolf, Markgrafendamm 37, Friedrichshain

2013 - 2015

Bartender

Omega Bar, Neukölln

Ab 2011

Tätigkeit in der Berliner Gastronomie, parallel zum Studium

Kriterien Berliner Barkultur 2025

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:innen 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.

Gastronomischer Innovator 2025

Vadim Otto Ursus Henselder

Erst die kluge, aber nie belehrende Produktküche im Otto, dann das stets lebendige, leibspeisenselige Neo-Wirtshaus Trio und nun die unaufgeregt zeitgenössische Weinbar Pluto, die sich auch als Nachbarschaftskneipe versteht – Vadim Otto Ursus Henselder hat nicht nur verstanden, dass sich die Stadtgesellschaft nach zugewandten, auch niederschwelligen kulinarischen Konzepten sehnt. Der noch immer junge Koch und Gastronom findet auch in den beiläufigsten Momenten, bei einem frisch gezapften Bier an der Bar und seinem selbstgemachten Wildschweinschinken aus der Schorfheide, zu einer Gäste umarmenden Exzellenz. Statt eine Geschäftsidee oder ein Restaurantkonzept zu skalieren, hat Vadim Otto Ursus lieber seine Auffassung von Gastgeberschaft und mithin Arbeitgeberschaft skaliert. Und Orte geschaffen, in denen es sich unter Freundinnen und Freunden arbeitet. Ein Gefühl, dass sich auch auf die Gäste überträgt.

Kriterien Gastronomischer Innovator 2025

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.