

Pressemitteilung

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

Berlin, 11.06.2025

Die Shortlist der Besten der Berliner Gastronomie

So vielfältig wie Berlin selbst – das sind die Nominierten der Berliner Meisterköche 2025

Die Berliner Gastronomie ist ein Spiegel der Stadt selbst: ideenreich, inspirierend, kontrastreich und interkulturell. In kaum einer anderen Stadt trifft genussvolles Handwerk so selbstverständlich auf Kreativität und kulturelle Vielfalt. Genau diese besondere Mischung macht die Berliner Gastronomieszene einzigartig – und ist der Grund, warum die Auszeichnung der [Berliner Meisterköche](#) seit fast 30 Jahren zu den wichtigsten Ehrungen für die Hauptstadtgastronomie zählt. Hier wird sichtbar, was Berlin kulinarisch bewegt und was Menschen verbindet: guter Geschmack.

Jetzt ist es wieder so weit: Die Nominierungen für die Berliner Meisterköche 2025 stehen fest. Eine unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, hat die jeweils fünf Kandidatinnen und Kandidaten in den folgenden Kategorien nominiert: „Berliner Meisterkoch 2025“, „Aufsteiger des Jahres 2025“, „Berliner Gastgeber 2025“, „Berliner Szenerestaurant 2025“, „Berliner Kiezmeister 2025“, „Berliner Barkultur 2025“. Die siebte Kategorie, der „Gastronomische Innovator“, wird erst zur Preisverleihung im November bekannt gegeben.

Mit diesen Auszeichnungen würdigt [Partner für Berlin](#) den gastronomischen Innovationsgeist ebenso wie die langjährige Qualität und Beständigkeit der Nominierten.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin: „Vielfalt und Lebendigkeit gehören zur kulinarischen DNA Berlins – und genau das machen die Berliner Meisterköche Jahr für Jahr sichtbar. Die diesjährigen Nominierungen vereinen mutige Newcomer und etablierte Größen der Berliner Gastronomie. Sie alle stehen für Innovationskraft, Leidenschaft und einen einzigartigen Qualitätsanspruch. Als Partner für Berlin freuen wir uns, diese besonderen Persönlichkeiten auszeichnen zu dürfen – denn sie prägen den Ruf Berlins als kreative und genussvolle Metropole weit über die Stadtgrenzen hinaus.“

Aus ca. 170 von der Jury vorgeschlagenen Kandidatinnen und Kandidaten sowie Gastronomiebetrieben hat die Jury für jede Kategorie fünf Nominierte bestimmt.

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

Der Reichtum der Berliner Gastro-Szene spiegelt sich in dieser Shortlist wider. So überrascht sie auch 2025 mit neuen Ideen, mutigen Konzepten und einer spürbaren Lust auf Veränderung. Immer mehr Küchen wagen neue Wege, interpretieren Klassiker neu und überraschen mit frischen, unkonventionellen Ideen. Besonders erfreulich: Unter den diesjährigen Nominierungen finden sich nicht nur etablierte Adressen in den Szenebezirken, sondern auch herausragende Restaurants und Bars in den Außenbezirken – ein Zeichen dafür, wie weit die kulinarische Qualität in Berlin inzwischen reicht. Gleichzeitig entstehen an neuen Orten kreative Hotspots – von innovativen Kiezrestaurants mit großer Strahlkraft bis hin zu Bars, die Genusskultur neu definieren. Die diesjährigen Nominierungen zeigen, wie lebendig und vielstimmig die kulinarische Szene dieser Stadt ist – und machen neugierig auf das, was kommt.

Juryvorsitzende Tina Hüttl: „Nie stehenbleiben - in einer Metropole wie Berlin ist das Überleben noch mehr cut throat als anderswo. Besonders die Gastro steht in diesem Jahr vor großen Herausforderungen, wir in der Jury sind mal wieder begeistert, mit wieviel Energie, Kreativität und Liebe die Köche und Köchinnen, Gastronomen, Gastgeberinnen sowie Genusshandwerker dieser Stadt den Umbruch gestalten. Dass gerade viel passiert, nachjustiert, neu gedacht und manchmal gar komplett revolutioniert wird, ist in allen Kategorien spürbar. Das bildet sich auch in den Nominierungen ab: Unter den Meisterköchinnen und -köchen und den Aufsteigern des Jahres 25 finden sich keinesfalls nur die üblichen Verdächtigen aus der Fine Dining- und Sternegastronomie. Die nominierten Namen stehen für den Spagat vom niedrigschwälligen Weinbarkonzept mit meisterwürdigen Tellern für 10 Euro bis hin zur Kreation mit Kaviar. Insgesamt zeigt sich, dass die Berliner Gastro noch wilder, diverser und auch jugendlicher geworden ist. So schwer es ist, diese Vielfalt auf einen Nenner zu bringen, so schwer ist uns 12 Food-Journalistinnen und -journalisten auch die Einigung auf die Nominierten gefallen. Danke daher auch an die wunderbare Teamarbeit und Diskussionsfreude in der Jury!“

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury: „Die Würfel sind gefallen, die Jury hat entschieden. Insgesamt 170 von den Jurymitgliedern in sechs Kategorien in den Ring geworfene Kandidaten standen diesmal zur Wahl. Einen halben Tag lang wurde diskutiert, abgestimmt. Allein 24 Aufsteiger sowie 26 mögliche Meisterköche waren vorgeschlagen; wichtige Wechsel am Herd etwa gab es im Lorenz Adlon Esszimmer, im Faelt, im Macionga und im Restaurant PARS am Savignyplatz, den absolut richtigen Dreh haben - da war man sich einig - die Küchenteams im Orania und in Billy Wagners Nobelhart & Schmutzig gefunden. Und trotzdem: An allen vorbei zog in diesem Jahr eine Gruppe junger, innovativer Köchinnen und Köche, die für das Aufblühen einer neuen Berliner Gastrokultur stehen, also für neue Wohlfühlorte, die - wie einst - Herz und Seele nähren und in denen sich jeder - und auch gerade jetzt! - verstanden und aufgehoben fühlt. An der Spitze: Hannah Cooper Borchardt in Neuköllns Schillerkiez, Antonio di Santo in seinem 'Zum Heiligen Teufel' und Markus Kümmel mit dem Bollenpiepe am grünen Pankower Stadtrand. Seit achtzig Jahren ein wahrer Hotspot in Sachen Zusammenhalt und Kiezkultur ist zudem Charlottenburgs als Kiezmeister nominiertes Diener Tattersall. In gleich drei Kategorien geschafft hat es das Luna D'Oro in pünktlich zum 111. Geburtstag von 'Babylon Berlin'-Szenenbildner Uli Hanisch mit Feingefühl in Szene gesetzten Clärchens Ballhaus. Und ein Dank noch an Tim Raue, der seit letztem Mittwoch von höchster Stelle aus, von hoch oben im Fernsehturm, die bitter nötige Nachricht in die Welt funkt, dass Berlin allemal auch weiterhin eine Reise wert ist.“

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

- Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Korrespondent für das Magazin „Der Feinschmecker“
- Tina Hüttl, Vorsitzende der Jury, Berliner Zeitung
- Felix Denk, Redakteur des Tagesspiegel
- Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“ (Ehrenpräsident)
- Lorraine Haist, freie Journalistin und Autorin für verschiedene Zeitungen und Magazine
- Stefanie Hofeditz, freie Journalistin, B.Z.
- Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week
- Clemens Niedenthal, Redakteur des Tip & Ressortleitung Food
- Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten
- Annika Schönstädt, Stellvertretende Chefredakteurin Travelzoo Germany
- Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog

Das Ergebnis der Wahl der Berliner Meisterköche 2025 wird auf einem Gala Dîner im November bekannt gegeben. Die bisherigen Preisträger der Berliner Meisterköche seit Beginn der Ehrung im Jahr 1997 werden in einer Chronik kommuniziert. Weitere Informationen zum Projekt Berliner Meisterköche sowie die Historie erhalten Sie unter: <https://www.berlin-partner.de/netzwerk/berliner-meisterkoeche/>. Die Berliner Meisterköche sind auch auf Facebook zu finden unter <https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und auf Instagram [@berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche).

Die Berliner Meisterköche

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