

# Presse-Information

Partner für Berlin Holding  
Gesellschaft für  
Hauptstadt-Marketing mbH  
Ludwig Erhard Haus  
Fasanenstraße 85  
10623 Berlin  
[www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)

Lukas Breitenbach  
Pressesprecher  
Tel +49 30 46302-599  
Mobil +49 1577 3998-123  
[Lukas.Breitenbach@berlin-partner.de](mailto:Lukas.Breitenbach@berlin-partner.de)

Berlin, 6. September 2017

Berliner Meisterköche 2017:

## „Geballtes Potential für Gutes!“

Die „Berliner Meisterköche“ des Jahres 2017 stehen fest. Die 14 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2017“, „Meisterkoch der Region 2017“, „Aufsteiger des Jahres 2017“, „Berliner Gastgeber 2017“, „Berliner Szenerestaurant 2017“ und „Gastronomischer Innovator 2017“ gewählt.

Der „**Berliner Meisterkoch 2017**“ ist Sebastian Frank aus dem Restaurant „HORVÁTH“.

Aus der Begründung der Jury: „Berühmt ist unser Meisterkoch dafür, dass er Traditionelles aus seiner niederösterreichischen Heimat virtuos neu komponiert. Er hat weiter am ganz eigenen Stil gefeilt und es ganz bis nach oben geschafft. Über feine Streifen vom gerösteten Knollensellerie mit Selleriegrün, Selleriesaat, Molke und Meerrettich lässt er noch im Salzteig gegarte und zwölf Monate gereifte Sellerieknolle hobeln. Den gehackten Kopf vom Milchkügelchen versteckt er unter „Blüten“ aus leuchtend rosafarbenen, mit Mandelöl gegarten und mit Petersilienwurzelöl benetzten Rosen-Seitling. Als besonderes Bonbon hat er nichtalkoholische Getränke zum Menü kreiert: Wie wär's also mit Dinkel-Hafer-Milch mit Schwarzwurzelsud und Erdbeerkernöl? Charmant ist Sommelier Jakob Petritsch.“

Die Auszeichnung „**Meisterkoch der Region 2017**“ geht an René Klages, Küchenchef im Gourmetrestaurant „17fuffzig“ im Bleiche Resort & Spa in Burg im Spreewald.

Aus der Begründung der Jury: „Mit einem Paukenschlag ist unser „Meisterkoch der Region“ in Mark bzw. der Lausitz aufgeschlagen. Wie er, kocht rundum keiner. Und schon im „Le Noir“ in Saarbrücken hat er für Aufsehen gesorgt. Beinahe wissenschaftlich akribisch lotet er Geheimnisse und Ähnlichkeiten der japanischen und der französischen Küche aus und kreiert neu – ein Schuss Alchemie aus dem Spreewald kommt nun noch dazu. Genial abgestimmt etwa waren sanfte Süßen, Säuren, Umami und Texturen beim geflammten Bauch vom Hamachi in Dashi und mit Sudachi, Pomelo, Kalamansi, Menton-Zitrone-Mayonnaise, geröstetem Lauch, Knoblauchrauke und Gurke-Reis-Vinaigrette. „Brandenburg war Zufall“, sagt René Klages. Nirgendwo sonst habe er ein Haus gefunden, in dem man an ihn glaubte. Danke Bleiche! Dort, im Restaurant im Wellness-Resort in Burg, dem „17fuffzig“, kreiert er seine Gerichte.“

Der Titel „**Aufsteiger des Jahres 2017**“ geht an Christopher Kümper vom Restaurant „Schwein“.

Aus der Begründung der Jury: „Berlins bester neuer Junger, unser „Aufsteiger 2017“, hat sich von Singapur aus auf an die Spree gemacht. Dort war er Souschef beim großen André Chiang. Davor hat er schon bei Nils Henkel und auch bei Daniel Boulud in New York gekocht. Im Restaurant „Schwein“ in Mitte führte Christopher Kümper vor, was er kann. Konsequenter setzt er dabei auch auf beste Produkte aus der Region. Die Brandenburger Gans im Dashi-Gänsefett-Sud und mit Gänseleber-Markklößchen kombinierte er mit Silberrohr-Pilz und roh mariniertem Rotkohl. „Berlin ist die Stadt, die mich schon aus der Ferne fasziniert hat“, sagt er. Zum 1. September musste das „Schwein“ schließen. Schon Ende Oktober allerdings soll es mit ebenso viel Lust und Energie am neuen Ort in der Charlottenburger Mommsenstraße weitergehen.“

In der Kategorie „**Berliner Gastgeber 2017**“ ist die Wahl der Jury auf Ilona Scholl aus dem Restaurant „tulus lotrek“ gefallen.

Aus der Begründung der Jury: „Kurz abdampfen lassen, dann ran an die Austern – haut rein! Unsere „Gastgeberin 2017“ macht alles so ein bisschen anders, mit Verve, Charme und Schnauze, ist lebensfroher Teil vom Gesamtkunstwerk „tulus lotrek“ – ihrem Arbeitsplatz. Die Austern mit Fichtensprossenessig und Wacholdermayonnaise lässt Küchenchef Max Strohe im Stahltopf auf bunten Kieselsteinen und im Trockeneis-Dampf servieren. Aufgewachsen ist Ilona Scholl in Schwäbisch-Hall. ‚Mit der Volljährigkeit hab‘ ich mich vom Acker gemacht‘, sagt sie, dann in Speunken gejobbt. Im Restaurant ‚Frau Mittenmang‘ im Prenzlauer Berg hat sie ihren Max kennengelernt, unser „Berliner Aufsteiger 2016“. Gemeinsam haben beide das „tulus lotrek“ eröffnet. Ihr Motto: ‚Mit genauso viel Herzblut den Gästen rüberbringen, wie in der Küche auch gekocht wird.‘“

Das „**Berliner Szenerestaurant 2017**“ ist in diesem Jahr das „BRLO BRWHOUSE“.

Aus der Begründung der Jury: „Alles passt, Genuss rundum, für alle Sinne. In unserem Szenerestaurant in der „BRLO Craft Beer“-Brauerei am Gleisdreieck haben sich Berliner Lebensgefühl und neue deutsche Drinks und Küche idealst verbunden. Für Optik und Gebäude hat Berlins Star-Architektenbüro GRAFT gesorgt, BRLO Porter, Pale Ale oder Matcha Weisse und Maple Smoked Weizen Bock gibt es auch an der Craftbier-Bar. Für die dazu passende Küche sorgt Ben Pommer, der bei Nils Henkel und zuletzt Souschef im „Kronenschlösschen“ in Eltville war. Wie wär's mit Bauch vom Dry Aged Mangalitza Schwein mit Honig-Whiskey-BBQ Sauce und „German Kimchi“ aus mit Ingwer und Kümmel eingelegter Spitzkohl. Ab 22 Uhr legt der DJ auf.“

The Duc Ngo mit seinen Restaurants wie „Kuchi“, „Cocolo Ramen“, „Madame Ngo“, „893 Ryotei“, „Golden Phönix“ u. w. erhält von der Jury den Titel „**Gastronomischer Innovator 2017**“.

Aus der Begründung der Jury: „Er ist quasi Ur-Berliner und trotzdem Emigrant. Geboren wurde er 1974 in Hanoi, der Vater war Chinese. Nach Konflikten zwischen China und Nordvietnam musste die Familie auf einer übervollen Dschunke übers Meer nach Hongkong fliehen. Deutschland gewährte Asyl. Ein Glück für uns und für Berlin! Die Erfolgsgeschichte nahm ihren Lauf. Der junge The Duc jobbte in Burgerläden, verkaufte Eis, lernte die Sushi-Kunst. 1999 eröffnete er das legendäre „Kuchi“ in der Kantstraße, sein „Shiro i Shiro“ galt 2005 als erstes Szenerestaurant in der neuen Mitte Berlins. Mit seinem „893 Ryotei“ brachte er Mitte-Flair dann in den Westen, im „Madame Ngo“ gibt es die Gerichte von der Mama. Und gerade hat er mit dem „Funky Fisch“ sein elftes Restaurant aufgemacht.“

**Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury „Berliner Meisterköche“:** „Die Besten stehen fest, die Jury hat entschieden: Und was macht ihn nun aus, den 2017er „Meisterköche-Jahrgang“, was ist die Quintessenz? Top-Qualität, genialste Vielfalt, mehr potentielle Meister und Berlins Kulinarik ist weiter im Aufwind – trotz aufkommenden Gegenwind. Aber im Einzelnen: Sage und schreibe 76 mögliche Kandidaten waren diesmal von den Jury-Mitgliedern zur Auswahl der Nominierten in den Ring geworfen worden, so viele waren es noch nie. Bei der Auswahl des Besten aus der jeweiligen Kategorie schließlich gab es nie gesehene Kopf-an-Kopf-Rennen. Einfach alle waren schlichtweg gut, wie gesagt, ein guter Jahrgang eben. Nur: Gutes braucht gutes Klima. Erstmals in 21 Jahren „Meisterköche“ ging ein Nominierter nach dem anderen „verloren“. Steigende Kosten und Gewerbemieten, Behördliches wie der Abbau von Restaurant-Außenflächen, Investoren und Hoteliers ohne Vision und Mut forderten Tribut. Erst vor ein paar Tagen verlor dann unser „Aufsteiger 2017“ seinen Herd. Wir, die Jury, haben entschieden, nicht neu zu wählen. Stattdessen setzen wir ein Zeichen gegen Klimawandel. Zum 2017er Jahrgang gehört nun erstmals auch ein Sieger ohne Restaurant – aber keine Sorge, Neues ist in Planung, Gutes bleibt!“

**Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner:** „Mit den Berliner Meisterköchen werden jedes Jahr Spitzenleistungen der Berliner Gastronomie ausgezeichnet. Die Meisterköche stehen für Berliner Haute Cuisine: Sie setzen Trends, sind Botschafter für Berlin und machen die gehobene Restaurantkultur der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor sichtbar. Früher haben sich Talente den Wohnort nach ihrem Wunscharbeitgeber ausgesucht, heute ist es genau andersherum: als erstes fällt die Entscheidung für die Stadt, in der man leben möchte und da begeistert Berlin im internationalen Vergleich unglaublich viele Menschen durch seine kulturelle wie kulinarische Vielfalt. Die Gastronomieszene ist vielfältig, inspirierend und international – sie prägt die Menschen und die Stadt und stärkt Berlins Anziehungskraft für kreative Köpfe aus aller Welt.“

Die Auszeichnung „Berliner Meisterköche“ wird seit 1997 von Berlin Partner vergeben. Damit wird Jahr für Jahr die enorme und steigende Zahl an Kochtalenten in der Hauptstadt sichtbar gemacht und aufs Neue aufgezeigt: In der Hauptstadtregion wird auf höchstem Niveau gekocht. Kriterien für die Auswahl der Jury, die sich aus unabhängigen Fachleuten zusammensetzt, sind neben der Kochkunst, die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, der Service und das Ambiente. Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger und die Übergabe der begehrten Auszeichnungen in Form eines handbemalten Tellers der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin sowie einer personalisierten Magnumflasche Pommery Brut Royal findet im Rahmen eines festlichen Gala-Diners am 21. Oktober im Kaufhaus Jandorf statt. Erstmals werden erlesene Weine vom „VDP.Die Prädikatsweingüter“ gereicht.

**Pressematerial zum Download unter:**

<http://www.berlin-partner.de/meisterkoeche-pressebereich> – Fotomaterial kann ab 15 Uhr heruntergeladen werden.

**Die „Berliner Meisterköche“ sind auch auf Facebook zu finden unter**

<https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und zum **Twittern** mit #berlinisst.

Weitere Informationen zum Projekt „Berliner Meisterköche“ unter: [www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)

**Die Berliner Meisterköche**

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die besten Köche der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg 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. 123 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören u. a. Kolja Kleeberg, Tim Raue und Markus Semmler. Die Ehrung erfolgt am 21. Oktober 2017 im Rahmen eines festlichen Gala-Diners im Kaufhaus Jandorf.