

Presse-Information

Partner für Berlin Holding
Gesellschaft für
Hauptstadt-Marketing mbH
Ludwig Erhard Haus
Fasanenstraße 85
10623 Berlin
www.berlin-partner.de

Lukas Breitenbach
Pressesprecher
Tel +49 30 46302 - 599
Mobil +49 1577 3998 - 123
lukas.breitenbach@berlin-partner.de

Berlin, 21. Oktober 2017

21. Gala der Berliner Meisterköche

Das Berlin Menü der Besten der Besten

Berlin Partner ehrt die Besten der Besten in Küche, Szene und Gastfreundschaft und zeigt Berlins kulinarische Entwicklung zu einem Ort für Haute Cuisine wie für Trends und Innovationen in der nationalen und internationalen Küche. Die diesjährigen Preisträger zeigen beim Gala-Diner im Kaufhaus Jandorf ihr Können und präsentieren den rund 400 geladenen Gästen ihr gemeinsames Berlin Menü. Das Berlin Menü 2017 wurde von den ausgezeichneten Meisterköchen entwickelt und bringt in einzigartiger Weise ihre Küchenphilosophien zusammen. Dabei spiegeln sowohl die unterschiedlichen Kategorien als auch jeder Gang des Berlin Menüs eine Facette der international inspirierten Food-Metropole Berlin und der regionalen Herkunft ihrer Köche.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche präsentiert Berlin Partner die Restaurantkultur der Hauptstadt als Aushängeschild der Stadt. Von Spitzengastronomie bis Streetfood, mit etablierten alten Hasen und kreativen Newcomern hat Berlin eine kulinarische Bandbreite internationalen Maßstabs. Dies macht die Stadt so lebens- und liebenswert, denn die Gastroszene ist nun mal ein integraler Bestandteil des kreativen Berlin. Sie ist ein Fundament des Erfolgs, den wir als Stadt im Moment haben. Diese dynamische Entwicklung bildet Berlin Partner mit dem Format der Berliner Meisterköche bereits seit 1997 ab. Ein besonderer Dank gilt unserer sachverständigen Jury, die sich Jahr für Jahr an die schwierige Aufgabe macht, die Berliner Meisterköche zu finden.“

Während die Köche das Berlin Menü 2017 live in der Kocharena des Kaufhauses Jandorf zubereiten, werden sie Gang für Gang, Kategorie für Kategorie ausgezeichnet: Die Preisträger erhalten von ihren Laudatoren – Jurorinnen und Juroren der Meisterköche-Jury – individuell angefertigte, handbemalte Teller von der Königlichen Porzellan-Manufaktur aus Berlin sowie eine einzigartige Magnumflasche Pommery-Champagner.

Pressematerial zum Download unter:

<http://www.berlin-partner.de/meisterkoeche-pressebereich>

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

Das Berlin-Menü 2017

Zum Empfang serviert **Ilona Scholl**, „**Berliner Gastgeberin 2017**“, aus dem tulus lotrek eine Kombination von Makrele, rote Bete und Rose.

Amuse Bouche

„Gastronomischer Innovator 2017“ The Duc Ngo

„Mein Beitrag ist eine Backfisch-Praline mit einer japanischen Ingwer-Gurken-Remoulade und einem Shisoblatt. Ich habe meinen ersten Backfisch in Deutschland probiert und kombiniere dieses traditionell deutsche Gericht mit Aromen aus meiner Heimat. Genau dafür steht Berlin auch kulinarisch – hier verbinden sich Gerichte vieler Kulturen mit der deutschen und Berliner Tradition.“

Vorspeise

„Berliner Szenerestaurant 2017“ BRLO BRWHOUSE

„Meine vegetarische Vorspeise verbindet Topinambur, Schwarzwurzel, Sherrygelee, roten Mangold und Sellerie-Vinaigrette. Unser BRWHOUSE wird etwas anders definiert, wir arbeiten viel mit vegetarischen Gerichten und sind weniger fleischlastig. Deshalb passt der Gang für das Berlin Menü auch perfekt, denn Berlin hat ein großes Spektrum an vegetarischen oder veganen Angeboten. An keinem anderen Ort würde ein Brauhaus mit Gemüse im Fokus so gut funktionieren“, sagt Ben Pommer, BRWHOUSE-Küchenchef.

1. Zwischengang

„Aufsteiger des Jahres 2017“ Christopher Kümper

„Als ersten Zwischengang gibt es von mir eine Kohlroulade vom geräucherten Schweinebauch mit einem Rote-Bete-Dashi und Rote-Bete-Miso. Trotz asiatischer Einflüsse ist das Geschmacksbild durch den geräucherten Schweinebauch und die Rote Bete sehr deutsch. Für die Zubereitung habe ich mir Techniken aus Japan ausgeliehen, die ich während meiner Aufenthalte im Ausland erlernt habe. Die Kombination aus regionalen Produkten, einem Geschmacksbild der deutschen Küche gepaart mit internationalen Einflüssen – diesen Facettenreichtum spiegelt mein Gericht im Berlin Menü wider.“

2. Zwischengang

„Meisterkoch der Region 2017“ René Klages

„Der Fischgang, also das Gericht vor dem Hauptgang, besteht aus einer gebratenen Jakobsmuschel mit einer gestockten Sauce Divine, einer japanischen Bouillon und Kürbis. Das Gericht entspricht unserer Philosophie, da kaum mehr als drei Aromen kombiniert werden und wir uns geschmacklich auf das Wesentliche reduzieren. Hochwertige saisonale Produkte, klassisch zubereitet und inspiriert von der japanischen Küche sowie vom Spreewald – in diesem Sinne fügt sich unser Gang sehr gut in das Berlin Menü ein, harmonisch und geschmacksintensiv.“

Hauptgang

„Berliner Meisterkoch 2017“ Sebastian Frank

„Das Hauptgericht zum Berlin Menü besteht aus einem Kalbstafelspitz mit einer Spinat-Suppenfett-Emulsion, Haselnüssen, gegrillten Essiggurken und Birnen-Pastinakencreme. Die Zutaten spiegeln eine Bodenständigkeit wider, die sich auf die traditionelle österreichische Küche zurückführen lässt. Wir nehmen das als Basis, interpretieren diese aber modern, kreativ und gemüselastig. Genau darum geht es auch bei meinem Beitrag zum Berlin Menü – denn das kulinarische Berlin ist für mich kreativ, modern, zugleich aber auch traditionell und bodenständig.“

Zur Aftershowparty der Berliner Meisterköche werden meisterliche Desserts gereicht: Jeder Meisterkoch liefert zum ersten Mal ein Dessert zu und die Gäste dürfen sich ihr Berlin-Dessert dann selbst auf der Aftershowparty zusammenstellen: Matcha Tiramisu von The Duc Ngo, BRLO-Treber-Cookies mit Porterschokoguss aus dem BRLO BRWHOUSE, Apfelkuchen mit Milchkonfitüre von Christopher Kümper, Kokoscremeeis mit Kalamansi und Reisessig von René Klages und Erdbeermilch von Sebastian Frank.

Bei der Aftershowparty der Berliner Meisterköche, die für alle Berlinerinnen und Berliner offen steht, feiern mehr als 500 Menschen mit DJ Noppe – seit 1996 einer der gefragtesten DJs der Berliner Clubszene – sowie gutem Essen und Trinken: An verschiedenen Food-Stationen gibt es bis spät in die Nacht die passenden süßen oder herzhaften Snacks zu den leckeren Drinks an den diversen Bars.

Pressekontakt:

Lukas Breitenbach
Leiter Presse | Öffentlichkeitsarbeit

lukas.breitenbach@berlin-partner.de

+49 157 73 998 - 123

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 Jury der Berliner Meisterköche

Die unabhängige 14-köpfige Jury – unter dem Vorsitz von Dr. Stefan Elfenbein – aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche wird die gehobene Restaurantkultur der Hauptstadt als Aushängeschild der Stadt positioniert und die vielfältige Gastronomie in Berlin als wichtiger Wirtschaftsfaktor von Berlin Partner sichtbar gemacht.