

Pressemitteilung

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

Lukas Breitenbach
Leiter Presse | Öffentlichkeitsarbeit

Tel +49 30 46302-599
Mobil +49 1577 3998-123

lukas.breitenbach@berlin-partner.de

Berlin, 13. Oktober 2018

22. Gala-Diner der Berliner Meisterköche

Voll-gut-Gala im Vollgutlager

Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche präsentiert Berlin Partner die Restaurantkultur und Gastfreundschaft der Hauptstadt als Aushängeschild und wichtigen Image- und Wirtschaftsfaktor einer boomenden Trend-Metropole: Von Spitzengastronomie bis Streetfood, mit etablierten alten Hasen und kreativen Newcomern, von Kiez bis Region, bietet Berlin eine kulinarische Bandbreite internationalen Maßstabs. Die diesjährigen Preisträger zeigen beim Gala-Diner im Vollgutlager Berlin ihr Können und präsentieren den rund 400 geladenen Gästen ihr gemeinsames Berlin Menü. Das Berlin Menü 2018 wurde von den ausgezeichneten Meisterköchen kreiert 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: „Berlin steht für Freiheit, Vielfalt, Kreativität, Internationalität und Experimentierfreude – immer mit dem Blick auf etwas Neues. All das vereint die Stadt zu einem außergewöhnlichen Gastronomie-Standort. Berlin ist aufgrund seiner einzigartigen Gegenwart und Geschichte auch Stadt der bunten Kieze und Viertel. Dies macht sie so lebens- und liebenswert, und die Gastroszene ist inzwischen ein integraler Bestandteil des kreativen Berlins. Mit dem Format der Berliner Meisterköche haben wir Pioniergeist gezeigt und über Jahre hinweg eine Marke mit Strahlkraft für den Standort aufgebaut. Ein besonderer Dank gilt unserer unabhängigen Jury, die sich Jahr für Jahr an die schwierige Aufgabe macht, die Berliner Meisterköche zu finden.“

Während die Köche das Berlin Menü 2018 live in der Kocharena im Vollgutlager Berlin 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 2018

1. Amuse Bouche

„Berliner Kiezmeister 2018“ – Rogacki

Laudatio: Heinz Horrmann, Redaktionsbüro Heinz Horrmann

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Boulette

Handgezapfter Matjes mit gepellter Kartoffel

2. Amuse Bouche

„Berliner Gastgeber 2018“ – André Macionga, „Restaurant Tim Raue“

Laudatio: Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten – Das Genussportal

Grüner Curryfond mit exotischen Früchten

Vorspeise

„Berliner Szenerestaurant 2018“ – TISK Speisekneipe

Laudatio: Tina Hüttli, Freie Redakteurin der Berliner Zeitung

Jurkensalat + unjerollter Mops

1. Zwischengang

„Aufsteiger des Jahres 2018“ – Nicholas Hahn, „Restaurant am Steinplatz“

Laudatio: Eva-Maria Hilker, Herausgeberin und Chefredakteurin EssPress

Schaschlik von der Wassermelone | Melonen-Paprika Tatar | Paprikasorbet

2. Zwischengang

„Gastronomischer Innovator 2018“ – Billy Wagner, „Nobelhart & Schmutzig“

Laudatio: Dr. Erwin Seitz, Buchautor und Gastronomiekritiker

Sellerie / Schwarze Johannisbeere Erdhof Seewalde

Hauptgang

„Berliner Meisterkoch 2018“ – Daniel Achilles, „reinstoff“

Laudatio: Bernd Matthies, Reporter beim Tagesspiegel

Kalb & Karotte

Zur Aftershowparty der Berliner Meisterköche werden meisterliche Desserts gereicht: Die Gäste dürfen sich ihr Berlin-Dessert dann selbst auf der Aftershowparty zusammenstellen: Rote Grütze von Kristof Mulack und Martin Müller aus der TISK Speisekneipe, Praline mit Wassermelone & Paprika von Nicholas Hahn, Feel the V - Erdhof Seewalde von Billy Wagner und Süße Tom Kha Gai, ein Sorbet aus Kokosmilch, Koriander und grünem Apfel von Daniel Achilles.

Bei der Aftershowparty der Berliner Meisterköche, die für alle Berlinerinnen und Berliner offen steht, feiern mehr als 500 Menschen mit DJ – 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.

Unsere starken Partner: Die „VDP.Die Prädikatsweingüter“ reichen zum Berlin Menü erlesene Weine. Anlässlich zur Gala hat Mampe einen eigenen Brand „Kaffeeminze“ kreiert. In diesem Jahr werden die Preisträger und das Servicepersonal zum ersten Mal mit personalisierter Kleidung von der Firma Greiff ausgestattet und für das Warensortiment hat die Metro Deutschland gesorgt.

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 130 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sebastian Frank, Tim Raue und Markus Semmler.

Die Jury der Berliner Meisterköche

Die unabhängige 13-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.