

# Pressemitteilung

## SPERRFRIST BIS 20 UHR

**Partner für Berlin Holding**

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

Lukas Breitenbach  
Leiter Presse | Öffentlichkeitsarbeit

Mobil +49 1577 3998123  
[lukas.breitenbach@berlin-partner.de](mailto:lukas.breitenbach@berlin-partner.de)

[www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)  
[www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de)

Berlin, 23. November 2019

23. Gala-Diner der Berliner Meisterköche:

# Stolz wie Bolle: Berlin Partner ehrt die Berliner Meisterköche 2019

Die Berliner Meisterköche 2019 zeigen beim Gala-Diner in den BOLLE Festsälen ihr Können und präsentieren den rund 350 geladenen Gästen aus Wirtschaft, Politik und Gastronomie ihr gemeinsames Berlin-Menü, das eigens für diesen Anlass kreiert wurde. Es ist eine köstliche Reise durch fünf Küchenstile und das Genusshandwerk. Von einer frisch gebackenen Kümmel-Meersalz-Seele mit Karamell-Butter und Radieschen über handgemachte Agnolotti mit Kartoffel bis zu Ceviche vom Havelzander zeigt das Menü, wie reich Berlins kulinarische Ressourcen sind. 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. 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:

**Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner:** „Auch in diesem Jahr bilden die Preisträger die kulinarische Vielfalt Berlins ab, von Wilmersdorf über Moabit bis nach Schöneberg und Mitte. Sie sind innovativ, setzen Trends und erkunden neue Wege wie Zero Waste, ehren und beleben altes Handwerk neu, bringen internationale Spitzenköche nach Berlin und regen zu Kollaborationen an oder meistern den Spagat zwischen regionalen Zutaten und kosmopolitischen Gerichten. All das vereint die Stadt zu einem außergewöhnlichen Gastronomie-Standort und macht sie so lebens- und liebenswert. Ein besonderer Dank gilt unserer unabhängigen Jury, die sich Jahr für Jahr an die schwierige Aufgabe macht, die Berliner Meisterköche zu finden – immer mit dem Blick auf etwas Neues.“

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt uns alle und gehört zum Format der Berliner Meisterköche mit dazu: Gerade im Gastronomiebereich wird es immer wichtiger nachhaltig zu arbeiten und dies sieht man auch besonders bei den diesjährigen Preisträgern.

Während die Köche das Berlin-Menü 2019 live in der Showküche in den BOLLE Festsälen in 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 digital:**

<https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche>

Twitter unter [#berlinisst](#)

Instagram unter [@berlinermeisterkoeche](#)

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

**Preisträger „Berliner Meisterköche 2019“**

**Berliner Meisterkoch 2019:**

**Björn Swanson – GOLVET**

Laudatio: Annika Schönstädt, Journalistin der Berliner Morgenpost

**Aufsteigerin des Jahres 2019:**

**Sophia Rudolph – Panama**

Laudatio: Eva-Maria Hilker, stellvertretende Vorsitzende der Jury, Herausgeberin EssPress

**Berliner Gastgeber 2019:**

**Mathias Brandweiner – POTS**

Laudatio: Stefanie Hofeditz, freie Redakteurin / Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin

**Berliner Szenerestaurant 2019:**

**FREA**

Laudatio: Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog

**Berliner Kiezmeister 2019:**

**Domberger Brot-Werk**

Laudatio: Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker

**Gastronomischer Innovator 2019:**

**Bernhard Moser – eat! berlin DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL**

Laudatio: Bernd Matthies, stellvertretender Vorsitzender der Jury, Der Tagesspiegel

## Das Berlin-Menü

### 1. Am Tisch:

#### „Berliner Kiezmeister 2019“ – Florian Domberger, Domberger Brot-Werk

Kümmel-Meersalz Seele mit Karamell-Butter und Radieschen gemeinsam mit „Berliner Meisterkoch 2019“ – Björn Swanson, GOLVET

### Vorspeise

#### „Berliner Gastgeber 2019“ – Mathias Brandweiner, POTS

Currycappuccino mit Hummer

### 1. Zwischengang

#### „Berliner Szenerestaurant 2019“ – FREA

Handgemachte Agnolotti mit Kartoffel, karamellisierten Zwiebeln und Kräutern, eingelegter Kürbis und cremiger Pilzsauce

### 2. Zwischengang

#### „Aufsteigerin des Jahres 2019“ – Sophia Rudolph, PANAMA

Ceviche vom Havelzander mit Salzzitrone, Kapern und Petersilie

### Hauptgang

#### „Berliner Meisterkoch 2019“ – Björn Swanson, GOLVET

Nebraska Short Rib mit Grünkohl, Polenta und Totentrompeten

**Zur Aftershowparty der Berliner Meisterköche werden meisterliche Desserts gereicht:** Die Gäste dürfen sich ihr Berlin-Dessert dann selbst auf der Aftershowparty zusammenstellen: Femme de Virunga Schokolade mit Pflaume kreiert von Björn Swanson aus dem Golvet; Malz, Milch Dulce de Leche präsentiert Sophia Rudolph und Kokos, Edelweiß-Karamell, Yuzu und weißer Tee kommt aus dem Restaurant Pots sowie leckeres Früchtebrot aus dem Domberger Brot-Werk.

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**

Der Weinmichel reicht zum Berlin-Menü erlesene Weine. Die Preisträger und das Servicepersonal werden wieder mit personalisierter Kleidung von der Firma Greiff ausgestattet. Infarm stellt frische Kräuter zum Mitnehmen auf den Tischen bereit 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 prämiert. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderem Daniel Achilles, Sebastian Frank, Tim Raue und Markus Semmler.

#### **Die Jury der Berliner Meisterköche 2019**

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.

Der Jury gehören die folgenden Jurorinnen und Juroren an:

- Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“
- Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“, Ehrenpräsident
- Eva-Maria Hilker, stellvertretende Vorsitzende der Jury, EssPress
- Bernd Matthies, stellvertretender Vorsitzender der Jury, Der Tagesspiegel
  
- Stefanie Hofeditz, Freie Redakteurin / Journalistin, B.Z., BILD, Ich&Berlin
- Marion Hughes, Raufeld Medien GmbH
- Tina Hüttl, Berliner Zeitung
- Nikolas Rechenberg, Gourmetwelten
- Annika Schönstädt, Berliner Morgenpost
- Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker
- Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog