



## Pressemitteilung

**SPERRFRIST BIS DONNERTAG, 13.11.2025, 21:00 UHR**

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

Carolin Meltendorf  
Leiterin Unternehmenskommunikation

Mobil +49 151 150 758 29  
[carolin.meltendorf@berlin-partner.de](mailto:carolin.meltendorf@berlin-partner.de)

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

Berlin, 13. November 2025

Partner für Berlin kürt die Besten der Berliner Gastronomie 2025

## Das sind die Berliner Meisterköche 2025

Berlin vereint Vielfalt, kulturelle Einflüsse und kreative Energie wie kaum eine andere Stadt - und das zeigt sich sehr lebendig in ihrer Gastronomie. Zwischen Sterneküche und Streetfood, Fine Dining und Kiezlokal, nachhaltigen Konzepten und kulinarischer Avantgarde gibt es hier eine kulinarische Welt, die Berlin zu einer der spannendsten Food-Metropolen Europas macht.

Mit den Berliner Meisterköchen 2025 würdigt Partner für Berlin erneut herausragende Persönlichkeiten und Konzepte, die für das stehen, was Berlin gastronomisch einzigartig macht: Mut zum Experiment, Respekt vor Produkt und Handwerk und die Fähigkeit, Tradition und Zeitgeist zu verbinden. Bei der feierlichen Gala-Ehrung im cineastischen Ambiente des Filmtheaters Colosseum in Prenzlauer Berg wurden die besten Köpfe der Berliner Gastronomie für ihre herausragenden Leistungen in den folgenden Kategorien geehrt: „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“, „Berliner Barkultur“ und „Gastronomischer Innovator“.

**Die Bürgermeisterin und Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey:** „Berlin ist ein Ort, an dem Weltöffnenheit auf kulinarische Innovation und Handwerkskunst trifft. Genau das zeigen unsere Berliner Meisterköche auch dieses Jahr wieder aufs Neue. Die Preisträgerinnen und Preisträger verkörpern das, was unsere Stadt ausmacht: Kreativität, Ideenreichtum und den Mut, immer wieder Neues zu



wagen. Sie stehen für eine Gastronomie, die Genuss auf höchstem Niveau bietet und gleichzeitig Wirtschaftsfaktor, Arbeitgeberin und Aushängeschild unserer Stadt ist. Ich gratuliere ihnen herzlich zu dieser Auszeichnung und danke zugleich allen, die den Wettbewerb mitgestalten und damit zeigen, wie lebendig, vielfältig und wirtschaftsstark die Berliner Gastronomie ist.“

**Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin:** „Die Berliner Meisterköche stehen wie kaum ein anderes Format für die Vielfalt, Kreativität und Strahlkraft unserer Stadt. Sie würdigen nicht nur exzellente kulinarische Leistungen, sondern auch die Menschen, die mit Leidenschaft und Innovationsgeist die Hauptstadt prägen. Die Gastronomie ist und bleibt ein wichtiger Botschafter für Berlin – sie verbindet kulturelle Vielfalt mit Lebensfreude und Wirtschaft. Heute feiern wir nicht nur die Berliner Gastronomie und ihre herausragende Küche, sondern vor allem diejenigen, die durch ihre Kochkunst und Gastfreundschaft unsere Stadt zu einem besonderen Ort machen.“

#### **Die Ausgezeichneten:**

Die Auszeichnung „**Berliner Meisterkoch 2025**“ geht an Nicholas Hahn aus dem Cookies Cream. Aus der Begründung der Jury:

Die Auszeichnung Meisterkoch ehrt die Idee hinter dem Teller. Sie zeichnet ein gesellschaftliches Gespür aus. Kreativität. Und die Materialisierung und Übersetzung in die Sprache der Kulinarik durch Expertise. Kochkunst ist Kunst.

Nicholas Hahn ist ein Künstler. Schon 2018 wurde er zum Aufsteiger bei den Berliner Meisterköchen gekürt. Seit August 2023 führt er die Küche des Cookies Cream, dem ersten vegetarischen Restaurant mit Michelin-Stern. Wo früher Party gemacht wurde im gut versteckten Hinterhof, werden jetzt auf höchstem Niveau Menüs serviert. An der Wand steht „Ficken“, auf den Tellern vegetarisches Fine-Dining – dit ist Berlin! Mit seiner ganz eigenen Tellersprache voller Eleganz, Poesie, spannender Kontraste der Texturen und tiefen Aromen hat er die Jury von seinem Talent, seiner kulinarischen Intelligenz, seiner technischen Perfektion und seiner Vision überzeugt.

Den Titel „**Aufsteiger des Jahres 2025**“ erhält Jeff Claudio aus dem Stoke. Aus der Begründung der Jury:

Das Stoke ist eine der spannendsten Neueröffnungen der Berliner Gastronomie und verdient den Titel „Aufsteiger des Jahres 2025“, weil es mit handwerklicher Präzision, internationalem Format und kreativer Eigenständigkeit ein kulinarisches Erlebnis schafft, das noch lange nachwirkt. Küchenchef Jeff Claudio, mit Stationen in gefeierten Restaurants weltweit, hebt gemeinsam mit einem Team aus Top-Talenten ein scheinbar simples Konzept – japanisches Yakitori, gegrillte Hühnerstücke – auf ein neues kulinarisches Niveau. Das Geheimnis? Erfahrung, überragende Produktkenntnis, ein kompromissloser Nose-to-Tail-Ansatz, verbunden mit einem unverrückbaren Fokus auf beste



Zutaten und exzellente Zubereitung. Und dem entsprechenden, maßgefertigten Handwerkszeug wie dem zentral inszenierten Binchotan-Grill. Das minimalistisch-elegante Interior-Design, die von Mitinhaberin Jessica Tan kuratierte Naturwein-Auswahl und Weltklasse-Drinks von Adam Tudoret machen das Stoke zum Gesamterlebnis mit Metropolenflair. Zu Recht hat es sich in Windeseile zum neuen kulinarischen Fixpunkt der Stadt entwickelt. Ein Restaurant wie ein Geschenk für Berlin - und seine internationalen Gäste.

In der Kategorie „**Berliner Gastgeberin 2025**“ fiel die Wahl der Jury auf Jana Kämpfer aus der Manon Brasserie Nouvelle. Aus der Begründung der Jury:

Sie ist keine gewöhnliche Gastgeberin. Eher Animateurin, Therapeutin, gar Flickenteppich-Genie in einer Vielzahl von zusammenhängenden Restaurants. Golden Phoenix, Funky Fisch, 893 Ryotei - zuletzt Manon und der exklusive Salon le Duc, jeder war schon einmal in einem dieser Restaurants, alle von Kant-König The Duc Ngo.

Seine Jana - seit fast 20 Jahren an Ducs Seite, zusammen haben sie an 21 Restaurantkonzepten gestrickt - springt von Restaurant zu Restaurant. Wird ein neuer Laden eröffnet, steht sie dort an vorderster Front. Im Golden Phoenix war sie schnippisch, im 893 schon souverän, im Funky Fisch richtig cool und wenn der nächste Laden öffnet, ist sie auf und davon.

So wie jetzt im Manon, der neuesten Eröffnung. Jetzt zeigt sich ihre ganze Erfahrung, ihre ganze Klasse. Sie treibt das Team an, tanzt mit dem Guest, bemerkt jeden Fehler und korrigiert sofort. Auch das macht eine große Gastgeberin aus!

Das „**Berliner Szenerestaurant 2025**“ ist in diesem Jahr das Restaurant Luna D’Oro im Clärchens Ballhaus. Aus der Begründung der Jury:

Vermutlich denkt bei Szenerestaurant erstmal keiner an einen Laden, in dem auch eine rüstige Rentnerrunde den 70. Geburtstag mit Wunderkerzen feiert. Doch im Luna D’Oro wird Szene breit gedacht - oder sogar neu erfunden: Hier sitzen Jung, Alt, Touris, Berliner, Families, Clubgänger und Grenzgänger, weil alle sich in dieser einzigartigen Atmosphäre wohlfühlen. Nicht zufällig erinnert sie an Babylon Berlin. Das Luna D’Oro ist ein lebensfroher, offener Ort für alle - Blasen-Denken und Ausgrenzung werden abgelehnt - und niedrigschwellig ist es ohnehin.

Denn für sehr faire Preise gibt es simple Teller, die trotzdem clever sind, weil jede Menge Handwerk und Geschichte darin einfließen: Berliner Geschichte, deutsche, ostdeutsche und die persönliche von Küchenchef Tobias Beck, der gern alte Rezepte recherchiert.

Der „**Berliner Kiezmeister 2025**“ ist das Adana Grillhaus in Kreuzberg. Aus der Begründung der Jury:

Fragt man Köchinnen und Köche, wo sie gerne Essen gehen, wenn sie nach Feierabend noch was erleben wollen, kommt erstaunlich oft die Antwort: Ins Adana Grillhaus in der Audre-Lorde-Straße. Die Holzkohlen glühen hier fast rund um die Uhr. Noch weit nach Mitternacht werden hier



jeden Tag Zwiebeln gehobelt und mit Zitrone und Sumach gewürzt, Fladenbrote, Tomaten und scharfe Spitzpaprika auf die glühenden Grillstäbe gelegt, während nebenan die Spieße mit Lammkebab brutzeln.

Das Adana Grillhaus, ein Familienbetrieb seit über 30 Jahren, ist längst eine Institution in Kreuzberg. Das liegt auch an der enormen Beständigkeit der Betreiber: Jeden Tag haben sie geöffnet, jeden Tag werden Mezze-Platten mit Hummus und Cacik aufgetischt. Jeden Tag Lambchops, Hühnerflügel und Kotelett gegrillt, und hinterher Künefe zum Mokka serviert. Ins Glas kommt – neben Rakı – eine große Auswahl an türkischen Weinen.

Die Auszeichnung für die „**Berliner Barkultur 2025**“ geht an Dustin Franke (Bademeister, Bar Nonno, Lamm Bar, Mausi, Torte). Aus der Begründung der Jury:

Eine Bar ohne Community ist einfach nur ein Ort, der Getränke verkauft. Die Bars, die Dustin Franke in Berlin eröffnet und betreibt, sind immer lebendige dritte Orte. Ob die „Torte“ in Neukölln, der „Bademeister“ in Weißensee oder das „Lamm“ im Prenzlauer Berg: Es geht stets um Gemeinschaft, um Nachbarschaft, um Inklusion und Diversität – und natürlich um Genuss, dank großartiger Drinks zu einem erschwinglichen Preis. Die Herzlichkeit seiner Teams fußt auf einer Arbeitskultur, die von Mitbestimmung und Mitgestaltung geprägt ist – bis hin zu Betrieben, die von langjährigen Mitarbeitenden gemanagt und geführt werden. So ist binnen eines Jahrzehnts ein kleines Biotop gewachsen, das Abend für Abend Barkultur bietet – niedrigschwellig und auf hohem Niveau.

Und in der Kategorie „**Gastronomischer Innovator 2025**“ fiel die Wahl der Jury auf Vadim Otto Ursus Henselder. Aus der Begründung der Jury:

Erst die kluge, aber nie belehrende Produktküche im Otto, dann das stets lebendige, leibspeisenselige Neo-Wirtshaus Trio und nun die unaufgeregt zeitgenössische Weinbar Pluto, die sich auch als Nachbarschaftskneipe versteht – Vadim Otto Ursus Henselder hat nicht nur verstanden, dass sich die Stadtgesellschaft nach zugewandten, auch niederschweligen kulinarischen Konzepten sehnt. Der noch immer junge Koch und Gastronom findet auch in den beiläufigsten Momenten, bei einem frisch gezapften Bier an der Bar und seinem selbstgemachten Wildschweinschinken aus der Schorfheide, zu einer uns Gäste umarmenden Exzellenz. Statt eine Geschäftsidee oder ein Restaurantkonzept zu skalieren, hat Vadim Otto Ursus lieber seine Auffassung von Gastgeberschaft und mithin Arbeitgeberschaft skaliert. Und Orte geschaffen, in denen es sich unter Freundinnen und Freunden arbeitet. Ein Gefühl, das sich auch auf die Gäste überträgt.

Der Abend der Preisverleihung fand in diesem Jahr im traditionsreichen Filmtheater Colosseum Berlin statt – einem Ort, der seit seiner Eröffnung im Jahr 1924 Berliner Kulturgeschichte atmet. Das Motto „Maîtropolis“ ist eine Hommage an den Stil und die Eleganz jener Zeit, in der das Colosseum erbaut wurde. 300 geladene Gäste sowie die Preisträgerinnen und Preisträger wurden dabei von



den Gewinner-Restaurants aus dem vergangenen Jahr bekocht, unter anderem dem Sternerestaurant Loumi sowie Dr & Dr, Veronika, Michelberger und Domäne Dahlem.

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

- Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „Foodie“
- 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

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: [www.berliner-meisterkoeche.de](http://www.berliner-meisterkoeche.de). Die Berliner Meisterköche sind auch auf Facebook zu finden unter <https://www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche> und auf Instagram [@berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche).

Unsere Pressemappe mit Hintergrundinformationen zu allen Preisträgern, der Historie der Berliner Meisterköche finden Sie [hier](#). Aktuelle Fotos (diese werden am Freitag, 14.11.2025 bis mittags online gestellt) finden Sie auf unserer Website unter [Impressionen](#) (bitte ausgewähltes Foto anklicken und dann auf Download gehen). Bitte beachten Sie das Copyright der Fotos: © Berlin Partner / eventfotografen.berlin

## 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 160 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sonja Frühsammer, Tim Raue, Max Strohe und Sebastian Frank.



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.