

Berliner Meisterköche 2018

30.08.2018

Spannender, besser und kompromissloser

Spannender, besser und kompromissloser

Die „Berliner Meisterköche“ des Jahres 2018 stehen fest. Die 13 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2018“, „Aufsteiger des Jahres 2018“, „Berliner Gastgeber 2018“, „Berliner Szenerestaurant 2018“, „Berliner Kiezmeister 2018“ und „Gastronomischer Innovator 2018“ gewählt.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Berlin hat sich zu einer wahren Food-Metropole entwickelt. Die Gastronomieszene ist vielfältig, inspirierend und international – sie prägt die Menschen und die Stadt und stärkt Berlins Anziehungskraft für kreative Köpfe aus aller Welt. Mit dem Format der Berliner Meisterköche haben wir Pioniergeist gezeigt und über Jahre hinweg eine Marke mit Strahlkraft für den Standort aufgebaut. Hier zeigt sich eine Stärke unseres einmaligen Netzwerks in der Stadt: Trends frühzeitig erkennen und gemeinsam verstärken. Ich bin stolz, dass wir mit den Berliner Meisterköchen Jahr für Jahr zeigen, welche enorme Entwicklung Berlin – auch in dieser Branche – vorweisen kann. Berlin ist Freiheit, Vielfalt, Kreativität, Internationalität und Experimentierfreude – all das vereint die Stadt zu einem außergewöhnlichen Gastronomie-Standort. Aufgrund ihrer einzigartigen Gegenwart und Geschichte ist sie die Stadt der vielfältigen und bunten Kieze und Viertel. Zum ersten Mal wird in diesem Jahr der Berliner Kiezmeister ausgezeichnet. Mit der neuen Kategorie steht nun zusätzlich ein Preisträger im Mittelpunkt, der in besonderer Weise für Genuss, Tradition, Lebensqualität und Kulinarik in einem Kiez steht – und, wie die Meisterköche, darüber hinaus strahlt.“

In diesem Jahr wird die Auszeichnung „Berliner Meisterköche“ bereits zum 22. Mal von Berlin Partner vergeben. In diesen 22 Jahren haben die Berliner Meisterköche mit dazu beigetragen, dass sich Berlin als Ort für Haute Cuisine aber auch für Trends national und international etabliert und in Szene gesetzt hat. Auch künftig soll Berlin noch stärker als Genuss-Metropole in den weltweiten Fokus rücken. Deshalb wird künftig auf die Auszeichnung des Meisterkochs der Region verzichtet und das Format weiter internationalisiert.

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury „Berliner Meisterköche“: „Die Besten der Besten 2018 stehen fest, die Quintessenz aus diesmal sage und schreibe insgesamt rund 140 Kandidaten ist gezogen! Mit dabei ein Meisterkoch mit wahrhaft eigener, meisterlicher Küche, ein Aufsteiger, der Klassisches im Hotel neu und wieder sexy macht, ein von Raueschem Geist bewegter Gastgeber, der ‚unartig‘ cuvetiert, aber auch Berlins erste Gourmet-Eckkneipe und eine seit 90 Jahren jung gebliebene Kiez-Ikone zum Date mit Fisch. Unser Gastronomischer Innovator schließlich stellt so ziemlich alles auf den Kopf, was in der Branche andernorts angeblich muss. Was macht ihn nun also aus, den aktuellen Jahrgang, was ist neu? Und nein, kein einzelner Stadtteil tut sich hervor, keine neue Küchenrichtung, kein angesagter, hipper Trend. Deutlich Spannenderes vereint diesmal die Spitze: eine in Zeiten von Norm und Moral noch gesteigertere Lust auf kompromisslos Gutes und Eigenes, weit ab vom Durchschnitt, gepaart mit Menschenliebe, Engagement und auch genussvoll kreativer Kampfbereitschaft. Der meisterliche Jahrgang 2018 ankert in Berlins vielfältig-buntem Fundament, dem Urgestein.“

Der „**Berliner Meisterkoch 2018**“ ist Daniel Achilles aus dem Restaurant „reinstoff“.

Aus der Begründung der Jury: „Genial, virtuos und jedes der Gerichte neu, überraschend, eigen und einzigartig. Daniel Achilles erlebten wir in diesem Jahr auf bislang absoluter Höhe. Sauer eingelegte Makrele und gegrillten Ährenfisch kombiniert er mit Lakritz-Algen-Creme, Bonito-Flocken und geeister Dashi. Gezupftes vom Taschenkrebs und Blutorange verfeinert er mit Bohnenkraut und Sauce aus den Karkassen. In Leipzig ist Achilles aufgewachsen – am Herd geformt hat ihn Juan Amador in Hessen. Vor zehn Jahren kam er nach Berlin und Gerichte wie ‚Schnecken im Brandenburger Gemüseacker‘ machten unseren ‚Berliner Meisterkoch 2018‘ zum Vorreiter der neuen deutschen Küche.“

Der Titel „**Aufsteiger des Jahres 2018**“ geht an Nicholas Hahn vom „Restaurant am Steinplatz“.

Aus der Begründung der Jury: „Klassische Basis, dazu Top-Produkte und alles lustvoll frisch präsentiert. Foie gras au torchon, die im Tuch gegarte Gänseleberpastete, reicht unser ‚Aufsteiger des Jahres 2018‘ mit südamerikanischer Yacón-Wurzel vom Bauern aus Mecklenburg, gehäuteter und vergoldeter Walnuss, schwarzen Johannisbeeren und Eis aus den Beerenstielen. Als Dessert wird eine im Ganzen gegarte Tomate saftig-süß mit Ananas, Apfel, Birne, Lime Curd und Joghurt-Sternanis-Eis gefüllt. Als Souschef im einstigen ‚first floor‘ stand Nicholas Hahn Matthias Diether, unserem ‚Berliner Meisterkoch 2013‘, still und begabt zur Seite. Nun ist Hahn losgelassen. Beflügelt vom ebenso engagierten jungen Team zeigt er im ‚Restaurant am Steinplatz‘ im ‚Hotel am Steinplatz‘ was er kann. Auch mittags

ein Genuss.“

In der Kategorie „**Berliner Gastgeber 2018**“ ist die Wahl der Jury auf André Macionga aus dem „Restaurant Tim Raue“ gefallen.

Aus der Begründung der Jury: „Wer die Hosen auf dem Parkett im Flaggschiff Raue an hat ist klar: zuerst die Chefin, dann der Chef. Ohne unseren ‚Berliner Gastgeber 2018‘ ging in Berlins bekanntestem Restaurant aber sicher manches gar nicht – oder eben auch mal schief. Schon sein Lächeln macht gute Laune, er ist eher bescheiden und immer im exakt richtigen Moment hält er sich dezent zurück oder ist topp präsent, auch wenn Gäste nur mal so parlieren wollen – über Berlin, die Küche oder die Weine. Seit 2006 arbeitet er mit Tim Raue, zuerst im ‚Restaurant44‘, dann im ‚MA‘ und ‚Uma‘. Marie-Anne Raue trainierte ihn in Sachen Wein. 2010 nahm er im ‚Restaurant Tim Raue‘ die Fäden in die Hand. Und eigene Cuvées macht er nun auch noch, etwa den ‚Nympe vom Montfort‘ oder ‚Unartig‘. Unbedingt probieren!“

Das „**Berliner Szenerestaurant 2018**“ ist in diesem Jahr die „TISK Speisekneipe“.

Aus der Begründung der Jury: „Zwei Berliner Jungs erzählen eine Geschichte vom Suchen und Finden der neuen Berliner Küche. Der eine war vorher Souschef bei Tim Raue, der andere Sieger bei der Koch-Casting-Show ‚The Taste‘. Im Rollberg-Viertel haben Martin Müller und Kristof Mulack Berlins erste Gourmet-Eckkneipe und Neuköllns neuen Hotspot Nr. 1 eröffnet. Neben den Kneipenklassikern wie den ‚janzen Broiler‘, Berliner Senfei oder Mettstulle gibt es auch modern Interpretiertes aus Altberlin und in Menüform. ‚Ungerollter Mops‘ etwa entpuppt sich als auf Rollmops-Art eingelegte Makrele mit gerösteter Senfsaat, Gurke, Joghurt, Jalapeño und Tabasco. Rote Grütze wird mit Purple Curry und Hibiskusblüten verfeinert. Ein Prost auf unser ‚Berliner Szenerestaurant 2018‘! Natürlich mit einem Rollberg, die Brauerei ist nebenan.“

Der erste „**Berliner Kiezmeister 2018**“ ist Rogacki aus Charlottenburg.

Aus der Begründung der Jury: „Rogacki, sprich ‚Rogatzki‘, Berlins letzte Traditions-Fischräucherei, ist Herz und Seele für viele im Kiez rund um die Wilmersdorfer Straße – und darüber hinaus. Seit 1928 gibt es nun schon Rogacki, später wurde umgebaut, ausgebaut. Die Altonaer Öfen sind die von einst und räuchern wie vor 90 Jahren. Auch die charmanten Servierdamen sind teils seit Jahrzehnten dabei. ‚Wohlfühlen lassen‘, meint Servierdame

Witti im Vorbeilaufen und mit feuchtem Küchenhandtuch in der Hand, ein Gast hat sich bekleckert, Remoulade wird vom Hemd gewischt. Brathering oder Fischbulette isst man an Stehtischen oder auf Bierbänken. Zu Matjes mit Pellkartoffel oder Scholle mit Speck geht's in die ‚Schlemmerecke‘ und dafür macht sich Frau von Welt hier auch noch schick, teils noch mit Hut. Man weiß ja nie! Altberlin vom Feinsten, ein wahrer ‚Berliner Kiezmeister 2018‘.“

Billy Wagner, „Nobelhart & Schmutzig“, ist „**Gastronomischer Innovator 2018**“.

Aus der Begründung der Jury: „Wenn nicht in Berlin, wo denn sonst! Billy Wagner, unser ‚Gastronomischer Innovator 2018‘, hat vorgeführt, dass hier alles geht, wenn man daran glaubt und für die gute Sache kämpft. Schon als Star-Sommelier im Restaurant ‚Rutz‘ trat er für Weine und Winzer mit Mut zum Terroir ein. ‚Brutal lokal‘ wählte er dann als Motto seines ‚Nobelhart & Schmutzig‘. Gekocht wird mit dem, was das Umland gerade hergibt. Wolfsbarsch aus der Bretagne oder Zitrusfrüchte: auf keinen Fall! Pfeffer oder Schokolade: absolut tabu! Und was wurde wieder gemeckert und genörgelt. Geschmacklosigkeit und Deutschtümelei wurden ihm vorgeworfen. Im Ausland dagegen wurden Küche, Gerichte und damit auch Berlins Vielfalt und Offenheit gefeiert. Jeder Abend ist ausgebucht, die Gäste kommen aus aller Welt. Für Berlin ein Paukenschlag.“

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 des festlichen Gala-Diners am 13. Oktober im Vollgutlager (Neukölln) statt. Dann werden wieder erlesene Weine vom „VDP.Die Prädikatsweingüter“ gereicht und für diesen besonderen Anlass hat Mampe einen eigenen Brand kreiert. In diesem Jahr werden die Preisträger und das Servicepersonal zum ersten Mal mit personalisierter Kleidung von der Firma Greiff ausgestattet.

Pressematerial zum Download unter:

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

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

[www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche](#) und zum Teilen mit WhatsApp

Weitere Informationen zum Projekt „Berliner Meisterköche“ unter: www.berliner-meisterkoeche.de

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.