

Berliner Meisterköche 2019:

24.09.2019

Nachhaltig, innovativ und der Qualität verpflichtet

Nachhaltig, innovativ und der Qualität verpflichtet

Die „Berliner Meisterköche“ des Jahres 2019 stehen fest. Die 10 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2019“, „Aufsteiger des Jahres 2019“, „Berliner Gastgeber 2019“, „Berliner Szenerestaurant 2019“, „Berliner Kiezmeister 2019“ und „Gastronomischer Innovator 2019“ gewählt.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Berlin hat sich zu einem außergewöhnlichen Gastronomiestandort entwickelt und wir freuen uns, dass Berlin Partner diese Entwicklung mit der alljährlichen Auszeichnung der Berliner Meisterköche nicht nur begleiten, sondern aktiv fördern kann. In ihren 23 Jahren haben die Berliner Meisterköche mit dazu beigetragen, dass sich Berlin als Ort für Haute Cuisine aber auch fürs Trendsetting, national und international, etabliert hat. Die Meisterköche sind im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Botschafter der Stadt – für Vielfalt, Kreativität und Professionalität. Und wir haben uns viel vorgenommen: Wir möchten, gemeinsam mit unseren Preisträgerinnen und Preisträgern, die Genuss-Metropole Berlin noch stärker in den weltweiten Fokus rücken.“

In diesem Jahr wird die Auszeichnung „Berliner Meisterköche“ bereits zum 23. Mal von Berlin Partner vergeben. Von Beginn an zeichnen die Berliner Meisterköche Vertreter des kulinarischen Berlins aus, die sich besonders für diesen Standort einsetzen und die Stadt auch international strahlen lassen. So verschieden wie die Berliner Bezirke, so vielfältig sind auch unsere Berliner Meisterköche.

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury „Berliner Meisterköche“: „Die Jury hat entschieden, unabhängig und demokratisch. Zur Wahl standen diesmal insgesamt rund 130 von den Jurymitgliedern in sechs Kategorien vorgeschlagene Kandidaten. 25 daraus wurden nominiert. Was ist neu im kulinarischen Berlin 2019, was fiel auf? Zum einen zeigt sich, dass Köche aus dem Ausland klar an die Spitze streben, mit Zweiteröffnungen in der Hauptstadt oder eben genial selbst am Herd. Einen absoluten Boom erlebte die farbenfrohe Küche aus Tel Aviv. Klarer Hotspot ist die Potsdamer Straße. Es waren aber die Außenseiter, die überzeugten, der Kiezmeister, der ‚Brotwüsten‘ bereist, die Aufsteigerin unter toughen Typen, ein Meisterkoch, der bei der US-Navy war. Aufgrund ihres Fünkchens mehr an Mut und Energie haben diese am Ende das Rennen für sich entschieden und die Jury überzeugt. Der Jahrgang 2019: typisch Berlin! Wir gratulieren.“

Der „**Berliner Meisterkoch 2019**“ ist Björn Swanson aus dem Restaurant „GOLVET“.

Aus der Begründung der Jury: „Kontrastreich, spannend, wild‘ nennt unser ‚Meisterkoch 2019‘ seine Küche, mit der er sich temperamentvoll konsequent und in nur zwei Jahren an die Berliner Spitze gekocht hat. Kalbskopf und Königskrabbe kombiniert er mit Gulaschsaft und Peperonata. Gereifter Cheddar wird mit Kapern, Artischocke und Grüne Tomate-Anis-Eis zur Aromenbombe. Aufgewachsen ist Swanson in Berlin. Nach einem Intermezzo bei der Familie des Vaters in Florida und bei den US Marines ging er bei Herbert Beltle in die Lehre, war bei Alexander Dressel, Christian Lohse, Marco Müller, Michael Kempf... Als Chef am Herd im Relais & Chateaux ‚Gutshaus Stolpe‘ an der Peene bestätigte er dort den Stern. 2017 kam dann sein ‚Golvét‘ in Berlin. Ab 2020 soll es ein ‚Golvét‘ in China geben.“

Der Titel **„Aufsteigerin des Jahres 2019“** geht an Sophia Rudolph vom Restaurant „Panama“.

Aus der Begründung der Jury: „Konsequent und selbstbewusst hat unsere ‚Aufsteigerin 2019‘ ihre Idee von zeitgemäßer Küche ausgearbeitet. Geschmackvoll setzt sie sie um. Gemüse steht im Mittelpunkt, meist aus der Region. Umami-Noten untermalt von sanfter Süße sind ihr Markenzeichen. Filet vom Stör verfeinert sie mit Haselnuss, Brokkoli und Blutorange. Einem süßen Finale aus Mango und Pastinake gibt Eukalyptus den letzten Schliff. Gelernt und studiert hat die gebürtige Berlinerin am renommierten ‚Institute Paul Bocuse‘ in Lyon. Auch bei Alain Ducasse im ‚Le Louis XV‘ in Monte Carlo war sie. 2016 übernahm sie den Herd im bunten ‚Panama‘. Anfangs kam man der Location wegen. Jetzt kommt man ihretwegen.“

In der Kategorie **„Berliner Gastgeber 2019“** ist die Wahl der Jury auf Mathias Brandweiner aus dem Restaurant „POTS“ gefallen.

Aus der Begründung der Jury: „Keinen Besseren hätte man für die Aufgabe finden können. Unser ‚Gastgeber 2019‘ ist Restaurantmanager, Sommelier und Herz und Seele in Dieter Müllers neuem ‚POTS‘ im mutig umgebauten ‚The Ritz-Carlton‘. Allein ihm zuzuschauen macht Spaß: immer ein Lächeln im Gesicht, den richtigen Witz auf den Lippen, nichts Aufgesetztes, Antrainiertes. Schon früh sammelte der Österreicher Erfahrungen in Kitzbühel, Wien, London. Mit zwanzig galt er in Pierre Gagnaires einstigem ‚Les Solistes‘ im ‚Waldorf Astoria‘ als jüngster Sommelier Deutschlands. Zuletzt beeindruckte er im ‚Le Faubourg‘ im ‚Sofitel‘ am Kurfürstendamm. Richtungsweisend ist seine rein deutsche Weinkarte mit rund 200 naturnah produzierten Weinen.“

Das **„Berliner Szenerestaurant 2019“** ist in diesem Jahr die „FREA“.

Aus der Begründung der Jury: „Endlich Verantwortung zeigen! Die Nachricht ist klar. Mit ihrem ‚FREA‘, Deutschlands erstem veganem Zero-Waste Restaurant, haben Jasmin Martin und David Suchy nun auch hierzulande einen Ort geschaffen, der sich für kompromisslos nachhaltigen Genuss einsetzt. Benutzt werden ausschließlich Bio-Produkte aus der Region, die verantwortungsvoll verpackt angeliefert werden, also ohne Plastik oder Folie. Alles wird verwertet: Wurzel, Stiele, Stengel. Am Herd steht der Norweger Halfdan Kluften, der im ‚Geranium‘ in Kopenhagen, im ‚Benu‘ in San Francisco und zuletzt im ‚Silo‘ in Brighton, Europas erstem Zero-Waste-Restaurant, war. Essensreste kommen in die Kompostiermaschine. Ein Genuss auch für die Bakterienkulturen im Darm ist der hauseigene

Wasserkefir. Die gesamte Einrichtung besteht aus recycelten Materialien oder Fundstücken aus zweiter Hand.“

Der „**Berliner Kiezmeister 2019**“ ist das Domberger Brot-Werk aus Moabit.

Aus der Begründung der Jury: „Handwerklich gemachtes Brot nährt, verbindet, ist Kulturgut – und vom Aussterben bedroht. Florian Domberger konnte nicht mehr zuschauen, ohne zu handeln. Die Karriere in der Pharmaindustrie hing er an den Nagel – lernte backen, buk, baute auf. Seine ‚gläserne‘ Backstube in Moabit ist Treffpunkt im Kiez. Mit seinem ‚Brotwüstenexpeditionsfahrzeug‘, einer einstigen Schweizer Feldbäckerei, bringt er wagenradgroße Sauerteigbrote aus heimischem Roggen ins von Billig-Backshops gebeutelte Umland. Neu ist seine voll funktionsfähige Mikro-Bäckerei in einem Container auf dem Gründercampus Berlin-Buch. Auch mit Asylsuchenden und Immigranten hat er schon gebacken – ein wahrer ‚Kiezmeister‘!“

Bernhard Moser, Initiator des eat! berlin DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL, ist „**Gastronomischer Innovator 2019**“. Aus der Begründung der Jury: „Visionäre braucht Berlin; Menschen, die nicht lockerlassen. 2004, als Wein und Genuss hier noch kaum Thema waren, eröffnete der gebürtige Österreicher und Sommelier Bernhard Moser seine ‚Weinschule Berlin‘. Sechs Jahre später folgte sein ‚eat! berlin DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL‘. Es gab Hürden, Unkenrufe. Passion und Qualität jedoch haben überzeugt. Die Weinschule im liebevoll hergerichteten 280-jährigen Bürgerhaus ist heute Highlight in Charlottenburg. Und mit dem ‚eat! berlin‘ hat unser ‚Innovator 2019‘ ein Format für Küche, Köche, Berliner und Besucher geschaffen, das die Stadt genussvoll bewegt und kaum noch wegzudenken ist. Besonders schön: Auch gediegene Gourmets fühlen sich angesprochen.“

Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger und die Übergabe der 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 23. November in den BOLLE Festsälen in Moabit statt.

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 auf Twitter unter #berlinisst sowie bei Instagram unter @berlinermeisterkoeche

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 prämiert. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Daniel Achilles, Sebastian Frank, Tim Raue und Markus

Semmler.