

Einfallsreichtum und Kreativität im Jubiläumsjahr

06.08.2021

25 Jahre Berliner Meisterköche!

25 Jahre Berliner Meisterköche! Das ist ein guter Grund zum Feiern und die Vielfalt und das großartige Können der Berliner Meisterköche in diesem Jahr wieder auszuzeichnen. Nachdem Partner für Berlin im vergangenen Ausnahmejahr keine Berliner Meisterköche ausgezeichnet hat, werden im Jubiläumsjahr 2021 wieder Preisträgerinnen und Preisträger in den bekannten sechs Kategorien – und einer neuen, der Berliner Barkultur, gewürdigt.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin, sagt: „Das vergangene Jahr hat jeden und jede von uns, die Gastronomie aber in ganz besonderer Weise, vor unvorstellbare Herausforderungen gestellt. Und so deutlich, wie wir vor einem Jahr gesagt haben, dass eine Preisverleihung nicht möglich ist, sagen wir in diesem Jahr: Wir MÜSSEN auszeichnen – den Mut, das Durchhaltevermögen und die Entschlossenheit der Berliner Gastronominnen und Gastronomen, aber auch die Kreativität, den Einfallsreichtum und die hohe Kunst, die sie auch in diesen immer noch herausfordernden Zeiten Tag für Tag unter Beweis stellen.“

Deshalb finden die Jubiläumsfeierlichkeiten und die Vorstellung der neuen Preisträgerinnen und Preisträger auf einem exklusiven Streetfoodmarkt, dem „the place to taste“, im Hof der Königlichen Porzellan-Manufaktur (KPM) statt. Hier werden die Preisträger der Berliner Meisterköche 2021 am 20. August bekannt gegeben und geehrt. Die Berliner Meisterköche stehen für Innovation und Tradition, Nachhaltigkeit und Zukunftstrends und sind das Aushängeschild für das kulinarische Berlin. 2021 stellt Partner für Berlin eine neue Kategorie vor: die Berliner Barkultur 2021. Mit dieser Kategorie soll die Vielfalt von Berlins Küche und Gastronomie erweitert werden mit dem Fokus auf die hervorragenden Bars dieser Stadt.

Die unabhängige Berliner Meisterköche-Jury hat jetzt die Favoriten in den Kategorien Berliner Meisterkoch, Aufsteiger des Jahres, Berliner Gastgeber, Berliner Szenerestaurant, Berliner Kiezmeister sowie Gastronomischer Innovator bekannt gegeben.

Der exklusive Streetfoodmarkt „The place to taste“ findet am 20. und 21. August auf dem Hof der Königlichen Porzellan-Manufaktur (KPM) statt. Am 20. August ist die Veranstaltung an die Berliner Wirtschaft, Politik und Presse gerichtet. Das Format Berliner Meisterköche öffnet die Veranstaltung im Jubiläumsjahr das erste Mal für die breite Öffentlichkeit: Am 21. August haben die Berlinerinnen und Berliner die Gelegenheit, beim „The place to taste“ ein einzigartiges Erlebnis aus „Streetfood meets Fine-Dining“ zu erfahren. Hier erwarten die Gäste eine stimmungsvolle Atmosphäre zum Flanieren und eigens zubereitete Gerichte der Berliner Meisterköche als kulinarisches Erlebnis.

Die Gäste haben die Gelegenheit, die kulinarische Vielfalt der Ausgezeichneten aus den letzten 24 Jahren zu probieren. Mit dabei sind u. a. der Sternekoch Björn Swanson, das Borchardt, POTS, Tante Fichte, The Cord und noch viele andere.

Jedes Ticket beinhaltet ein Begrüßungsgetränk und einen kleinen Snack vor Ort. Die Karten kosten acht Euro pro Person und können über die folgende Webseite erworben werden: [The Place to Taste](#). Weitere Köstlichkeiten und Getränke können die Gäste anschließend an den verschiedenen Foodständen probieren und am Ende per Paypal oder Kreditkarte bezahlen.

Verkaufsstart: ab sofort

Veranstaltungsort: Königliche Porzellan-Manufaktur, Wegelystraße 1, 10623 Berlin

Uhrzeit: drei verschiedene Zeitslots: 12:00 – 14:30 Uhr, 15:30 – 18:00 Uhr, 19:00 – 21:30 Uhr

Die Berliner Meisterköche:

Die Berliner Meisterköche feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und positionieren die Hauptstadt erneut als Hotspot der kreativen Kochkunst und vielfältigen Foodbewegung. Bereits seit 1997 zeichnet Partner für Berlin jedes Jahr die besten Köche Berlins aus und stellt die Vielfalt der Gastronomie als wichtigen Imagefaktor der Marke Berlin mittels der Botschafter der Berliner Meisterköche dar. Mehr als 140 Köche, Gastronomen und Kiezmeister wurden seither in verschiedenen Kategorien ausgezeichnet und repräsentieren die Gastronomieszene als wichtigen Wirtschafts- und Imagefaktor Berlins. Zu den Preisträgern gehören unter anderem Sonja Frühsammer, Sophia Rudolph, Björn Swanson und Tim Raue.

Die Gastronomie hat durch die Corona-Pandemie nicht nur ein besonders herausforderndes Jahr hinter sich, sondern auch ein besonders innovatives, indem sie ihre Kreativität und ihren Einfallsreichtum unter Beweis gestellt hat. Auch weiterhin beschreiten sie neue Wege und präsentieren ihr Können – weil es eben geht in Berlin. Daher werden in diesem Jahr nicht nur die neuen Preisträger geehrt, sondern auch die der vergangenen Jahre gewürdigt und unterstützt.

Weitere Informationen

Die Berliner Meisterköche digital: www.facebook.com/BerlinerMeisterkoeche und bei [Instagram](#)

Die Favoriten dieses Jahres:

Berliner Meisterkoch 2021

- Stephan Hentschel, Cookies Cream
- Silvio Pfeufer, einsunternull
- Michael Schulz, Irma la Douce
- Max Strohe, Tulus Lotrek

Aufsteiger des Jahres 2021

- Arne Anker, BRIKZ
- Kamel Haddad, 12seasons
- Dominik Matokanovic, Tante Fichte
- Florian Mennicken, Rutz Zollhaus
- Silvio Pfeufer, einsunternull

Berliner Gastgeber 2021

- Serhat Aktas, Der Weinlobbyist (Inhaber und Sommelier)
- Katharina Bambach, Eins44 (Restaurantleiterin)
- Fabian Fischer, Bricole (Inhaber)
- Nancy Großmann und Falco Mühlichen, Rutz (Sommelière und Restaurantleiter/Gastgeber)
- Sascha Hammer, Irma la Douce (Sommelier und Restaurantleiter)

Berliner Szenerestaurant 2021

- Bricole
- Frühstück 3000
- KINK Bar & Restaurant
- Mrs Robinson's/Frieda
- Remi

Berliner Kiezmeister 2021

- Du Bonheur, Mitte
- Gimme Gelato, Charlottenburg
- Gut Kerkow Metzgerei, Mitte und Schöneberg
- Mimi Ferments, Moabit
- Sironi la pizza, Schöneberg

Berliner Barkultur 2021

- Bonvivant Cocktail Bar
- Schneeeule Salon
- Green Door Bar
- Mr. Susan