

Zusammenhalt statt Wettbewerb

16.09.2020

Berliner Meisterköche 2020

Berliner Meisterköche 2020

Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jedes Jahr die besten Köche der Hauptstadt aus. Mit der Ehrung der Berliner Meisterköche profiliert Berlin Partner die gehobene Restaurantkultur und die Vielfalt der kulinarischen Szene der Hauptstadt als wichtigen Wirtschafts- und Standortfaktor. Mehr als 130 Köche, Gastronomen und auch Kiezmeister wurden seither in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. In diesem Jahr sind die Auszeichnungen allerdings nicht denkbar.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner: „Das Jahr 2020 hat jeden und jede von uns, die Gastronomie aber in ganz besonderer Weise, vor unvorstellbare Herausforderungen gestellt. Viele Betriebe leiden immer noch unter den Maßnahmen, die die Bundes- und Landesregierungen ergriffen haben, um die Ausbreitung des Virus so weit wie möglich zu verzögern. Angesichts dieser außergewöhnlichen Situation haben wir uns dazu entschlossen, nicht wie gewöhnlich auszuzeichnen, sondern haben uns in diesem Jahr etwas Besonderes ausgedacht, um dennoch viele besondere Gastronomen zu würdigen. Ich glaube übrigens, dass es kein Zufall ist, dass ausgerechnet in Berlin viele Gastronomen mit Besonnenheit, Engagement, und Einfallsreichtum reagiert haben. Mich hat schwer beeindruckt, dass gerade aus der schwer betroffenen Gastronomieszene so viele Hilfsangebote für die Berlinerinnen und Berliner gekommen sind. Ich bin stolz auf dieses Berlin, ich bin dankbar für dieses Berlin.“

Auch das traditionelle Gala-Diner der Berliner Meisterköche wird mit Rücksicht auf die aktuellen Bestimmungen für Großveranstaltungen dieses Jahr nicht stattfinden können. Stattdessen wird Berlin Partner in diesem besonderen Jahr fünf kulinarische Touren, die „Walks of Taste“, zu ehemaligen Preisträgern der Berliner Meisterköche anbieten: eine Fine Dining-Tour, eine Sterne-Tour, eine Nachhaltig & Regional-Tour, eine Szene-Tour und eine Traditionell & Modern-Tour. Zusätzlich gibt es eine Newcomer 2020-Tour, mit der Restaurants besucht werden, die erst kürzlich eröffnet haben. Die besten Neueröffnungen der Stadt hat die unabhängige Jury der Berliner Meisterköche ausgewählt.

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der unabhängigen Jury Berliner Meisterköche: „Liebe Berliner, ein Appell an Euch alle: Strickt Wollschals, Handschuhe und Pudelmützen! – Somit wir Berliner auch bei kaltem Wetter auf Terrassen und Trottoirs vor Lokalen, Bars und Restaurants das erleben und genießen und damit unterstützen, was Berlin kulinarisch ausmacht und hier so einzigartig ist. Die Branche hat es verdient, das ist Berlin! Köche-/innen, Barfrauen und -männer, Gastgeber, Sommeliers, kreative Neuberliner aller

Couleur kamen nach Berlin, um Lebensträume zu erfüllen, für die andernorts kein Platz ist. Gekommen ist man, um zu bleiben – und nun auch durchzuhalten. Dabei hilft der Blick über den Tellerrand: London, Tokio, New York liegen unter anderem wegen mangelnder Unterstützung, hoher Infektionszahlen und kaum bezahlbarer Mieten regelrecht am Boden. Wir hatten Glück. Zwar fehlen uns noch die Foodies und Genießer aus aller Welt, die aber stehen in den Startlöchern. Berlin ist – ja, gerade kaum zu glauben – weltweit Mutmacher, Hoffnungsträger und in seiner Vielfalt tatsächlich kulinarisch führend. Das Fazit der Jury: Sieger 2020 sind alle, die mit Herz und Seele und eben auch gemeinsam dafür kämpfen, dass es dabei bleibt. Kocht auf – und guten Appetit! Auf die ‚Walks of Taste‘ freuen wir uns.“

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 Björn Swanson, Sonja Frühsammer, Sebastian Frank und Tim Raue.

Die Berliner Meisterköche digital

auf [Facebook](#) und auf Twitter unter [#berlinisst](#)

Walks of Taste:

Mittwoch, den 23. September: Sterne-Tour

- Vorspeise: Skykitchen im Vienna House Andel's Berlin, Landsberger Allee 106, 10369 Berlin
(Preisträgerin Barbara Merll, Berliner Gastgeber 2015)
- Hauptgang: Restaurant Horváth, Paul-Lincke-Ufer 44a, 10999 Berlin
(Preisträger Sebastian Frank, Berliner Meisterkoch 2017)
- Dessert: RUTZ Restaurant & Weinbar, Chausseestraße 8, 10115 Berlin
(Preisträger Marco Müller, Berliner Meisterkoch 2011)

Donnerstag, den 24. September: Traditionell & Modern-Tour

- Vorspeise: Frühsammers Restaurant, Flinsberger Platz 8, 14193 Berlin
(Preisträgerin Sonja Frühsammer, Berliner Meisterkoch 2015 und Peter Frühsammer, Berliner Gastgeber 2014)
- Zwischengang: 893 Ry?tei, Kantstraße 135/136, 10625 Berlin
(Preisträger The Duc Ngo, Gastronomischer Innovator 2017)
- Hauptgang: Christopher's, Mommsenstraße 63, 10629 Berlin
(Preisträger Christopher Kümper, Aufsteiger des Jahres 2017)
- Dessert: Käse von Rogacki, Dessert von der METRO Deutschland GmbH und Kaffee von der Andraschko Kaffeemanufaktur in der KPM Königlichen Porzellan Manufaktur Berlin, Wegelystraße 1, 10623 Berlin
(Preisträger Rogacki, Berliner Kiezmeister 2018)

Mittwoch, den 30. September: Newcomer 2020-Tour

- Vorspeise: Irma La Douce, Potsdamer Straße 102, 10785 Berlin
- Zwischengang: Rutz Zollhaus, Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin
- Hauptgang: Otto, Oderberger Str. 56, 10435 Berlin
- Dessert: Kink Bar & Restaurant, Schönhauser Allee 176, 10119 Berlin

Dienstag, den 6. Oktober: Nachhaltig & Regional-Tour

- Vorspeise: Herz & Niere Restaurant, Fichtestraße 31, 10967 Berlin
(Preisträgerin Viktoria Kniely, Berliner Gastgeber 2016)
- Zwischengang: Nobelhart & Schmutzig, Friedrichstraße 218, 10969 Berlin, inkl. Brot vom Domberger Brot-Werk
(Preisträger Billy Wagner, Gastronomischer Innovator 2018 und Domberger Brot-Werk, Berliner Kiezmeister 2019)
- Hauptgang: Cookies Cream, Behrenstraße 55, 10117 Berlin
(Preisträger Heinz Gindullis und Stephan Hentschel, Berliner Szenerestaurant 2013)
- Dessert: FREEA, Torstraße 180, 10115 Berlin
(Berliner Szenerestaurant 2019)

Donnerstag, den 8. Oktober: Szene-Tour

- Vorspeise: Restaurant VOLT, Paul-Lincke-Ufer 21, 10999 Berlin
(Preisträger Matthias Gleiß, Aufsteiger des Jahres 2011)
- Zwischengang: BRLO BRWHOUSE, Schöneberger Str. 16, 10963 Berlin
(Berliner Szenerestaurant 2017)
- Hauptgang: The Grand Berlin, Hirtenstraße 4, 10178 Berlin
(Berliner Szenerestaurant 2014)
- Dessert: Pauly-Saal, Auguststraße 11 - 13, 10117 Berlin
(Preisträger Boris Radzun & Stephan Landwehr, Gastronomischer Innovator 2016)

Donnerstag, den 29. Oktober: Fine Dining-Tour

- Vorspeise: Lorenz Adlon Esszimmer, Unter den Linden 77, 10117 Berlin
(Preisträger Hendrik Otto, Berliner Meisterkoch 2012)
- Zwischengang: Grill Royal, Friedrichstraße 105b, 10117 Berlin
(Preisträger Boris Radzun & Stephan Landwehr, Gastronomischer Innovator 2016)
- Hauptgang: FACIL, Potsdamer Straße 3, 10785 Berlin
(Preisträger Michael Kempf, Berliner Meisterkoch 2010)
- Dessert: POTS, Potsdamer Platz 3, 10785 Berlin
(Preisträger Mathias Brandweiner, Berliner Gastgeber 2019)

Aufgrund der aktuellen Bestimmungen ist eine Teilnahme an den Touren nur auf Einladung möglich.

Weitere Informationen zum Projekt „Berliner Meisterköche“ erhalten sie hier.