

MESSEN & EVENTS

Nachhaltig, innovativ, der Qualität verpflichtet



Vorstellung der Berliner Meisterköche 2019: Florian Domberger, Björn Swanson, Lill Sommer (in Vertretung für Sophia Rudolf), Mathias Brandweiner, David Johannes Suchy, Jasmin Martin und Bernhard Moser / Foto: Berlin Partner | Peter-Paul Weiler

Die Berliner Meisterköche des Jahres 2019 stehen fest. Die Mitglieder der Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien Berliner Meisterkoch, Aufsteiger des Jahres, Berliner Gastgeber, Berliner Szenerestaurant, Berliner Kiezmeister und Gastronomischer Innovator 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 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. Juryvorsitzender Dr. Stefan Elfenbein: "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.?

Berliner Meisterkoch 2019: Björn Swanson, 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 beim großen Herbert Belte in die Lehre, war bei Alexander Dressel, Christian Lohse, Marco Müller, Michael Kempf... Für das Relais & Chateaux Gutshaus Stolpe an der Peene erkochte er den ersten Stern. 2017 kam das Golvet. Ab 2020 soll es Golvets in China geben.?

Aufsteigerin des Jahres 2019: Sophia Rudolph, 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.?

Berliner Gastgeber 2019: Mathias Brandweiner, Restaurant Pots

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 20 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.?

Berliner Szenerestaurant 2019: 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.?

Berliner Kiezmeister 2019: 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 Feldebäckerei, 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!?

Gastronomischer Innovator 2019: Bernhard Moser, Initiator des eat! berlin Das Feinschmeckerfestival

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 gediegenere 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.