

BERLINER
Meisterköche

Mit Bildern
des Abends!
Ab Seite 17

PARTNER FÜR BERLIN



präsentiert
das Abendmagazin der

BERLINER MEISTERKÖCHE 2025

topmagazin
DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
BERLIN



RAZVerlag
EINFACH MEHR DAVON

BERLINER Meisterköche

AUSGEZEICHNETE VIELFALT DIE PREISTRÄGER 2025



NICHOLAS HAHN
COOKIES CREAM
Berliner Meisterkoch 2025



JEFF CLAUDIO
STOKE
Aufsteiger des Jahres 2025



JANA KÄMPFER
MANON BRASSERIE
NOUVELLE
Berliner Gastgeberin 2025



LUNA D'ORO
IM CLÄRCHENS
BALLHAUS
Berliner Szenerestaurant
2025



ADANA GRILLHAUS
Berliner Kiezmeister
2025



DUSTIN FRANKE
MAUSI, TORTE, BAR
NONNO, BADEMEISTER
BAR u.v.m.
Berliner Barkultur 2025



**VADIM OTTO URSUS
HENSELDER**
Gastronomischer
Innovator 2025

Mehr Infos unter:

berliner-meisterkoeche.de



[berlinermeisterkoeche](https://www.instagram.com/berlinermeisterkoeche)

PARTNER FÜR

BERLIN



Grußwort

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Partner für Berlin

Liebe Leserinnen und Leser des neuen Abendmagazins der Berliner Meisterköche,

Berlin ist Genussmetropole, Kreativlabor und Heimat einer der vielfältigsten Gastronomieszene Europas. Unsere Meisterköchinnen und -köche prägen diese kulinarische Identität mit Innovationsgeist, Handwerkskunst und einem tiefen Verständnis für Qualität und Nachhaltigkeit. Doch so lebendig und inspirierend die Berliner Gastronomie auch ist – sie steht vor großen Herausforderungen. Steigende Kosten, Fachkräftemangel und die Nachwirkungen der Pandemie setzen viele Betriebe unter Druck. Umso bemerkenswerter ist es, mit welchem Engagement, welcher Leidenschaft und welchem Mut die Akteurinnen und Akteure dieser Branche weiterhin Tag für Tag Gastgebekultur auf höchstem Niveau leben und erlebbar für ihre Gäste machen.

Die Berliner Meisterköche stehen seit fast drei Jahrzehnten für genau diese Exzellenz. Sie sind Botschafterinnen und Botschafter einer Stadt, die sich immer wieder neu erfindet – besonders auf den Tellern der Gastronomie.

Im kommenden Jahr feiern wir das 30-jährige Jubiläum dieser besonderen Auszeichnung. Ein Meilenstein, der zeigt, wie eng Kulinarik, Kreativität und Standortentwicklung in Berlin miteinander verbunden sind. 2026 steht damit unter einem besonderen Stern.



Ich freue mich sehr, dass dieses Abendmagazin mit aktuellen Fotos unserer Verleihung nun bereits zum zweiten Mal in Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner, dem RAZ Verlag, erscheint und Menschen, Geschichten und Ideen, die unsere Stadt geschmackvoll prägen, eine Bühne bietet.

Ich danke allen, die diese Szene mitgestalten – mit Ideen, mit Herzblut und mit Geschmack. Und ich wünsche Ihnen viel Freude

beim Lesen dieses Magazins, das die Vielfalt und Strahlkraft der Berliner Meisterköche eindrucksvoll widerspiegelt.

Herzlichst Ihr

Dr. Stefan Franzke

Impressum

Das Abendmagazin zur Verleihung der Berliner Meisterköche 2025 erscheint am 13.11.2025 und wird ab ca. 22:15 Uhr an die Gäste verteilt.

RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin,

Geschäftsführer: Tomislav Bucec

E-Mail: info@raz-verlag.de, www.raz-verlag.de

Projekt- und Redaktionsleitung: Martina Reckermann,

E-Mail: martina.reckermann@raz-verlag.de, Telefon: 030 / 43 77 782-28

Redaktion: Tina Feix, Brigitte Menge, Martina Reckermann, Thea Schreiber

Layout: Dietmar Stielau

Anzeigen: Ursula Lindner, Martina Nellessen, u. a.

Titel: glow communion GmbH

Fotos des Abendeils:

Layout & Bildbearbeitung des Abendeils: Astrid Greif, Anika Hoppe, Dietmar Stielau

Fotograf: Sir Richard Picture

Druck: Spreddruck GmbH

Namentlich gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manuskripte etc.) wird keine Haftung übernommen. Nachdruck von Berichten und Fotos, auch auszugsweise, nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags. Die Nutzungsrechte der vom Verlag oder seinen Beauftragten konzipierten Grafik / Texte / Fotos / Anzeigen liegen vollständig beim Verlag. © vollständig beim Verlag. Alle Rechte vorbehalten. Wir danken allen Partnern ganz herzlich für ihre freundliche Unterstützung. Besonderer Dank gilt Berlin Partner, insbesondere Myriam Sztayn und Linthja Liebscher.

Berliner Meisterkoch 2025

Berlins Gastronomie ist vielfältig und interessant. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die diesjährigen Nominierten aller Kategorien vor, und beginnen mit der „Königsklasse“. Viele einstige Berliner Meisterköche gehören zu den Großen der Branche. Allein schon die Nominierung in der Königsdisziplin ist eine Ehre und beweist, dass diese Meister am Herd für die gastronomische Vielfalt und das kulinarische Berlin stehen.

Nicholas Hahn – Cookies Cream

Versteckt in einem Hinterhof in der Behrenstraße verströmt der Eingang zum Cookies Cream eine Speakeasy-Atmosphäre, die zu einem Esserlebnis führt, bei dem stets frisches Gemüse die Hauptrolle spielt. Dafür gabs 2018 einen Michelin-Stern, der bis heute strahlt. Die Gemüseküche von Küchenchef Nicholas Hahn ist exzellent, spielt mit Aromen, Formen und überrascht selbst Stammgäste immer wieder. Sein dynamischer Geist sorgt dafür, dass die Gäste aus aller Welt und Restaurantkritiker gleichermaßen begeistert die Menüs im Cookies Cream genießen.

www.cookiescream.com



Foto: pewpew productions



Foto: Robert Rieger

Vadim Otto Ursus Henselder – Otto, Trio, Pluto

Mit dem sympathisch-lebendigen Restaurant Otto in der Oderberger Straße hat Vadim Otto Ursus Henselder Großes geschaffen. Basis dafür ist die Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten und Bio-Lieferanten aus dem Umland. Ihm geht es immer um den puren Geschmack, den er mit seinem Können auf ein neues Level hebt. Die Gerichte von Vadim Otto Ursus Henselder sind intuitiv, produktfokussiert und saisonal ausgerichtet. Damit begeistert er, der in den renommiertesten Restaurants der Welt gelernt hat, auch die Gäste im Trio und der Weinbar Pluto.

www.otto-berlin.net

Karl-Louis Kömmler – Loumi

Das mit einem Michelin Stern geehrte Loumi in der Kreuzberger Ritterstraße zählt zu den Berliner Spitzenrestaurants. Karl-Louis Kömmler sorgt mit Herz und Hirn für die sinnfrohe Symbiose aus erstklassigen Produkten, kreativer Küche und einzigartigem Genuss. Seine von der Saison inspirierte Küche basiert auf französischen Grundlagen, japanischen Techniken und nordischen Einflüssen. Asiatische Fermentationstechniken und ein besonderer Fokus auf Saucen ergänzen das kulinarische Konzept des Autodidakten. Wer ihn live erleben möchte, setzt sich an den Kitchen Counter.

www.loumi-dining.com



Foto: 2022 Fab Agency GmbH



Foto: Eva Maria Schiffer

Jonas Merold – Merold

Bevor Jonas Merold 2021 sein Restaurant eröffnete, baute er in einem von ihm mitgegründeten Gemeinschaftsgarten am Alexanderplatz Gemüse an und veranstaltete dort erste Pop-Ups mit den selbst erzeugten Lebensmitteln. Diese Erfahrung und Stationen in Sternerestaurants wie dem Restaurant Tim Raue, Coda, und dem Reinstoff, verbinden sich zu dem, was heute seine Küche ausmacht: Geprägt von einem klaren Produktfokus und in enger Zusammenarbeit mit regionalen Landwirtschaften, wird im Merold moderne deutsche Küche zum Teilen serviert.

www.restaurant-merold.de

Silvio Pfeufer – Restaurant Matthias

Seit über einem Jahr zieht die Kochkunst von Silvio Pfeufer Gourmets und Neugierige ins Restaurant Matthias im Kollwitzkiez. Der Name des Restaurants spielt auf den familiären Background des Küchenchefs an und dient zugleich als Wertschätzung von Tradition und Handwerk, die der Großvater Hans Matthias mit seiner Metzgerei im Prenzlauer Berg begründet hat. „Die Grundlage meiner Gerichte ist die französische Küche, inspiriert aus der ganzen Welt und zeitgemäß interpretiert“, sagt Pfeufer. „Dabei steht immer das Produkt in bester Qualität für mich im Vordergrund.“

www.matthiasrestaurant.com

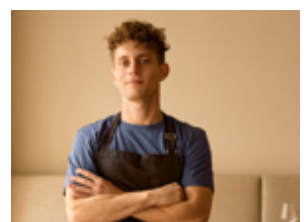


Foto: Luis pompastor

Aufsteiger des Jahres 2025

Wer durch die Preisträger-Galerie der „Aufsteiger des Jahres“ in den vergangenen Jahren blättert, liest viele bekannte Namen der Berliner Spitzengastronomie. Es ist eine Kategorie des Erfolgs, der Überraschungen und der Hoffnung. Auch für diese fünf Nominierten.

Tobias Beck – Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus

Clärchens Ballhaus ist ein Ort, an dem Tradition und Lebensfreude eine glückliche Beziehung pflegen, denn seit über 100 Jahren ist das Tanzlokal in der Auguststraße ein lebendiger Treffpunkt für Musik, Tanz und Kultur. Seit Tobias Beck vor gut einem Jahr das Restaurant Luna D'Oro übernahm, gehört die Gastronomie unbedingt in diese Aufzählung. Schon beim Kochen auf offenem Feuer im Ember hat er Berlins Foodszene in Staunen versetzt. Nun serviert er eine feine Wirtshausküche, zu der Königsberger Klopse, panierte Pilze mit Kartoffelsalat und Mettigel gehören, und die beweist, dass deutsche Küche wunderbar modern sein kann.

www.claerchensball.haus



Tobias Beck



Jeff Claudio

Jeff Claudio – Stoke

Der gebürtige Kanadier mit philippinischen Wurzeln ist seit mehr als 20 Jahren ein kulinarischer Globetrotter und sammelte Erfahrungen unter anderem im NOMA und in Thomas Kellers Per Se. Direkt aus dem weltberühmten Burnt Ends in Singapur nach Berlin kommend, eröffnete er das Stoke in der Kreuzberger Lindenstraße und wurde von Beginn an von den Gästen und den Kritikern mit seiner rustikalen produktverliebten Küche gefeiert. Serviert wird ein wechselndes Menü, dessen Bestandteil stets verschiedene Yakitori- und Kushiyaki-Spieße sind, die über dem in Japan maßgefertigten Binchotan-Holzkohlegrill gegart werden.

www.stokeberlin.com



Hannah Cooper-Borchardt

Hannah Cooper-Borchardt – Feed the Pony

Im Schillerkiez nahe dem Tempelhofer Feld lädt das Feed the Pony seit 2023 seine Gäste zum Teilen, Probieren und Austauschen ein. Das kleine gemütliche Restaurant macht seine Gäste rundum glücklich. Dafür sorgt in der Küche Hannah Cooper-Borchardt, die ihre kulinarischen Inspira-



Antonio di Santo



Marcus Kümmel

tionen in Kopenhagen (u. a. im NOMA), in Dublin und in Amerika sammelte. Nun kombiniert sie in Neukölln verspielt und mutig nordatlantische, deutsche, irische und skandinavische Einflüsse. Das gelingt perfekt dank ihres Könnens. Ihre Gerichte – serviert auf kleinen Tellern – überzeugen mit kräftigen Aromen und viel Persönlichkeit.

www.feedthepony.de

Antonio di Santo – Zum Heiligen Teufel – Cucina Italiana

Wer die wahre Cucina Italiana in Berlin erleben möchte, ist im Wrangelkiez im Restaurant mit dem ungewöhnlichen Namen genau richtig. Der beruht auf dem Sprichwort: „Der Teufel macht die Töpfe, die Deckel hat der Heilige“. Für die himmlischen Genüsse sorgt Antonio di Santo, italienischer Koch mit innovativen Ideen und großem Erfahrungsreichtum. Die traditionellen italienischen Gerichte interpretiert er verlockend-spannend und stets teuflisch-köstlich. Ist die italienische Küche die Beste der Welt? Beim Menü im Heiligen Teufel kommt schnell ein Ja über die Lippen, die sich schon auf den nächsten Bissen freuen.

www.zumheiligenteufel.de

Marcus Kümmel – Bollenpiepe

In seiner Art zu kochen, behält Marcus Kümmel immer das Produkt im Fokus, getreu seinem Motto „Was die Natur so hergibt“. Wie vielfältig das ist, beweist er im Pankower Restaurant Bollenpiepe mitten in der Laubenkolonie Einigkeit in Rosenthal. Vieles, was der Gastronom serviert, ist vegan. Seine Menüs erweitert er aber auch nach Belieben um Fleisch und Fisch. Er sammelte Fine-Dining-Erfahrung, arbeitete in Küchen internationaler Metropolen, entwickelte Gastronomie-Konzepte, gab Seminare. Mit dem Bollenpiepe verwirklichte er seinen Traum, rein pflanzlich, handwerklich perfekt und für jedermann zu kochen. Das Ergebnis sind zufriedene Gäste im besten Kleingartenlokal der Metropolregion.

www.bollenpiepe.de

Berliner Gastgeber 2025

Gastgeberinnen und Gastgeber werden gern als „Seele des Restaurants“ beschrieben.

Sie sind Alleskönner: kennen die Karte aus dem Effeff, behalten stets den Überblick, beraten klug, managen hinter den Kulissen und beweisen selbst in brenzligen Situationen Charme und einen kühlen Kopf.

Hier kommen die fünf Nominierten.



Foto: Steffen Sinzinger

Jana Kämpfer (Gastgeberin) – Manon brasserie nouvelle

Die Manon brasserie nouvelle im Hotel Roomers am Steinplatz lädt ein, das Leben mit französischer Leichtigkeit in vollen Zügen zu genießen. An der Spitze des Gastgeber-Teams steht Jana Kämpfer, die seit vielen Jahren an der Seite von Multigastonom The Duc Ngo Restaurantkonzepte mitentwickelt und gestaltet. In Zehdenick geboren, besitzt die gelernte Hotelfachfrau XXL-Portionen an Kompetenz, Charme und Herzlichkeit, die das gesamte Team mitreißen. Sie prägt das neue „Wohnzimmer Charlottenburgs“ mit Wissen, Leidenschaft und Sensibilität für die Atmosphäre.

www.manon-berlin.de

Mengling Tang (Gastgeberin) – Peking Ente

Ihre Eltern reisten Anfang der 1980er Jahre mit der Transsibirischen Eisenbahn über Moskau und Warschau nach Berlin und brachten als „Startgepäck“ Kochbücher mit. Heute ist ihre Tochter Mengling Tang Junior-Chefin eines erfolgreichen Familienrestaurants in Mitte. Die Peking Ente Berlin ist unter ihrer Leitung nicht nur ein Ort für gutes Essen, sondern leistet einen Beitrag zur kulinarischen, kulturellen und historischen Prägung Berlins – mit persönlicher Handschrift, tiefer Überzeugung und dem feinen Gespür für Menschen, Momente und Mahlzeiten.

www.peking-ente-berlin.de



Foto: Mengling Tang



Foto: Birk Alisch

Claudia Steinbauer (General Managerin) – Luna D'Oro & Clärchens Ballhaus

Herz und Seele des Clärchens ist General Managerin Claudia Steinbauer. Sie ist das Gesicht des Hauses, die mit Erfahrung und Menschenkenntnis dem Gast unmittelbar das Gefühl gibt, hier richtig zu sein. Ihre Verbundenheit mit dem Ort, ihre ausgewiesene Expertise in der Gastronomie, ihr Gespür für Menschen verschiedener Generationen und Nationen durchziehen wie ein roter Faden die herzliche Gastlichkeit des Hauses mit der langen Geschichte, in dem die alte Ballhaus-Kultur neu aufgeblüht ist. Die ursprünglich Mitnominierte Anh Vu ist nicht mehr im Luna D'Oro tätig.

www.claerchensball.haus

Isabell Wendel (Gastgeberin) – Bricole

Verwurzelt im Kiez steht das seit 2022 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Bricole für die gelebte Wärme und Nähe, die es zu einem besonderen Ort machen. Das zeigt, vermittelt und lebt Gastgeberin und Restaurantleiterin Isabell Wendel, die mit einem professionellen, sehr persönlichen und herzlichen Service für ihre Gäste da ist. Die gelernte Restaurantfachfrau mit internationalen Erfahrungen löst mit scheinbar leichter Hand die kommunikativen und organisatorischen Herausforderungen im täglichen Betrieb des Fine-Dining-Restaurants.

www.bricole.de



Foto: Pia Negri



Fotos: Luis Bompastor

Janine Woltaire (Gastgeberin) & Michi Stiel (Sommelier) – Restaurant Matthias

Das Motto des Restaurants Matthias im Kollwitzkiez: Genuss ohne Etikette, aber mit viel Herz, Seele und Spaß. Gastgeberin Janine Woltaire und Sommelier Michi Stiel sorgen mit Leidenschaft, Wissen und Umsicht dafür, dass dieses Motto lebt. Janine Woltaire bringt Erfahrungen aus dem Rutz, dem Cinco by Paco Pérez im Das Stue und dem Horváth mit. Im Matthias wird sie von Sommelier-Kollege Michael Stiel unterstützt, den sie aus ihrer gemeinsamen Zeit im Restaurant Horváth kennt. Gemeinsam legen sie den Fokus auf ausgewählte Weine von handwerklich arbeitenden Weingütern.

www.matthiasrestaurant.com

HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel



Wir sind Meistermacher!
Ohne Champignons - keine Champions



Seit fast 120 Jahren
beliefern wir die
Top Profis im
Food Business.
Wir glauben an
die gemeinsame
Erfolgsspirale:
**Ihr sucht,
wir finden!**
Wir finden, was ihr
morgen suchen
werdet!

www.hamburger-cc.de Berlin: Erna-Samuel-Str. 13 10551 Berlin Join us on Insta

visit
BERLIN

**DIE GASTRONOMIE BERLINS:
SO VIELFÄLTIG WIE DIE
STADT SELBST.**

Restaurant-Tipps auf visitBerlin.de/restaurants



Berliner Szenerestaurant 2025

Berlin setzt immer wieder Trends, wagt draufgängerische gastronomische Experimente. Hier entwickeln sich aus Restaurants kultige Orte, die zu wichtigen Bestandteilen des sozialen Lebens werden. Die fünf hier Nominierten werden von Nachbarn genauso wie von den Foodies aus ganz Europa geliebt.

Bar Basta

Vom Pop-Up zum andauernden Vergnügen: Die Bar Basta ist eine moderne All-Day-Eatery im Hotel Casa Camper in der Rosenthaler Straße. Sie entstand aus dem erfolgreichen Pop-Up Lobb und ist das Baby von Arash Ghassemi und Cäcilia Balczus, die hier Frühstück (ab 7.30 Uhr), Lunch, Dinner und Drinks anbieten. Am Wochenende wird gebruncht. Den Mix aus Bar und Restaurant, aus Gemütlichkeit und Lässigkeit, Offenheit und Stil lieben die Gäste. Die Gastfreundschaft geht durch den Magen, denn die europäische Küche schmeckt so, „als würdest du sie zu Hause kochen. Nur dass du es nie so hinbekommen würdest“, so Ghassemi. www.meininger.de/gastronomie/locations/bar-basta-berlin



Foto: Arash Ghassemi

Cäcilia Balczus und Arash Ghassemi

Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus

Clärchens Ballhaus, längst eine Berliner Institution, feierte im Herbst 2024 ihr 111-jähriges Jubiläum und erfand mit altem Charme eine neue Ausgehkultur. Mit Fingerspitzengefühl in Szene gesetzt, hat das Restaurant Luna D'Oro Uli Hanisch, der auch die Filmwelt von „Babylon Berlin“ erschuf. Im Zeichen der legendären goldenen

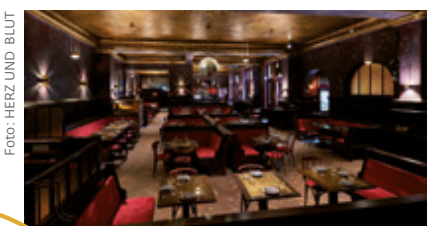


Foto: HERZ UND BLUT

Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus

Discokugel feiert der Schwof hier ein nostalgisches Comeback. Entstanden ist ein eleganter Ort, an dem die Gäste gut essen, tanzen, sich verlieben und feiern können. Das Wahrzeichen des Ballsaals – der „goldene Mond“ – ist eine Hommage an eine Tanzlehrerin, die einst unter dem Namen Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus wirkte. www.clarichensball.haus

Manon brasserie nouvelle

Das neueste Projekt von Multi-Gastronom The Duc Ngo, Designerin Hyunjung Kim und den Unternehmern Micky Rosen und Alex Urseau strahlt im Roomers in Charlottenburg. Es vereint französische Küche mit kosmopolitischem Flair. Zum Restaurant gehört ein lichtdurchfluteter Wintergarten, der den grünen Patio umschließt. Kunst und Design durchziehen die Räume – ein Gesamterlebnis aus Kulinarik, Design und Kunst. Leidenschaftliche Köche und Gastgeber verleihen mit Leichtigkeit und einem feinen Gespür für das Außergewöhnliche jedem Moment eine besondere Note. Küchenchef Lukas Markwalder prägt das kulinarische Profil maßgeblich. www.manon-berlin.de



Foto: Dongho Lee

The Duc Ngo

Pinci

Was die Gäste der Tagesbar in der Großen Hamburger Straße ganz besonders lieben? Die wunderbar lässige Atmosphäre, die die Macherinnen und Macher Manu, Lu und Silvan aus Mailand in die Mitte Berlins holten. Das Pinci ist ein Ort für den Espresso und Cornetti am Morgen, Pasta al Limone am Mittag, Trüf-

feltoast und den Aperitivo am Abend. Die Karte wechselt häufig, stabile Anker sind Saisonalität und Qualität. Die fast minimalistisch wirkende Einfachheit hat Stil und passt in die Gegend, denn die große Fensterfront öffnet den Blick. Wer von Italien träumt, kann im kleinen Feinkost-Shop nebenan Pasta, Pesto, Olivenöl und Wein mitnehmen.



Foto: Moritz Kind

Manu, Lu und Silvan

Sphere Tim Raue

In 207 Metern Höhe bringt 2-Sterne-Koch Tim Raue nicht nur eine neue kulinarische Handschrift, sondern auch eine emotionale Dimension in das rotierende Restaurant mit 360-Grad-Panorama und 200 Sitzplätzen. Für den gebürtigen Berliner ist dieses Projekt eine Hommage an seine Heimat und die setzt er auf dem Teller in Szene, indem er klassische Berliner und Brandenburger Gerichte modern interpretiert. Süße, Säure, Schärfe – diese drei Komponenten prägen seine Küche seit jeher. Im Sphere formieren sie sich zu einer kulinarischen Erzählung über Herkunft, Wandel und Zusammenhalt. Seine Botschaft: Berlin ist auch weiterhin eine Reise wert. www.tv-turm.de

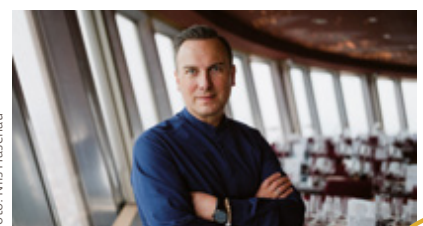


Foto: Nils Hasenau

Tim Raue

BERLIN PARTNER IST WIE TINDERN. NUR HALT BUSINESS-MÄSSIG.

Jetzt Teil des entscheidenden Business-
Netzwerks der Hauptstadt werden:

www.partner-fuer.berlin



PARTNER FÜR

BERLIN

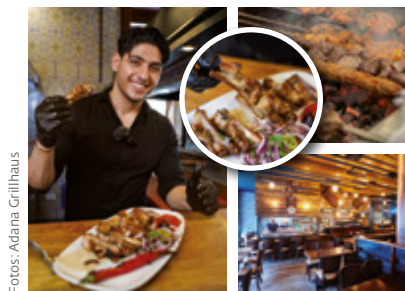


Berliner Kiezmeister 2025

Was wäre Berlin ohne die Genusshandwerker, Manufakturen, kleinen Läden und Höfe, die mit Energie, Kreativität und Leidenschaft ihren Kiez unverwechselbar machen und Produkte jenseits der uniformierten Massenproduktion offerieren – Genusspioniere wie diese fünf Nominierten, für die Qualität zählt.

Adana Grillhaus, Kreuzberg

Seit 2015 betreibt Rojat Akpolat mit seiner Familie ein Restaurant im Herzen von Kreuzberg – ein Ort, an dem traditionelle türkische Küche auf moderne Einflüsse trifft. Schon früh packte er im Betrieb seines Vaters mit an – diese Erfahrungen legten den Grundstein für seinen heutigen Erfolg als Gastronom. Seine beiden Restaurants in Kreuzberg und in Charlottenburg stehen für hausgemachte Spezialitäten, frische Zutaten und eine kreative Verbindung von Tradition und Moderne. Rojat Akpolat führt sie mit Herz, Verantwortung und Innovationsgeist. Sein Ziel: Den Gästen nicht nur gutes Essen, sondern ein Stück Heimatgefühl zu bieten. www.adanagrillhaus.de



Fotos: Adana Grillhaus

Rojat Akpolat vom Adana Grillhaus



Foto: www.thomas-raese.de

Diener Tattersall



Fotos: Hokey Pokey

Niko Robert, Besitzer des Hokey Pokey



Fotos: Tupas Rodriguez

Bäckerei Johann

nell, handwerklich und mit den allerbesten Zutaten hergestellt. Seitdem können die Kunden gar nicht genug davon bekommen. Immer wieder überraschen die Eismacher von Hokey Pokey mit neuen Kreationen. Mittlerweile betreibt Niko Robert vier Geschäfte, in denen Eis kredenz wird, das die Menschen glücklich macht. www.hokey-pokey.de

Johann Bäckerei, Schöneberg

In der ruhigen Gleditschstraße zwischen Winterfeldtmarkt und Akazienkiez eröffnete vor zweieinhalb Jahren die JOHANN Bäckerei. Bäcker- und Konditormeister Johann Kreter entwickelte über Jahre hinweg ein Konzept, das auf hochwertigen biologischen Zutaten, alten, fast vergessenen Getreidesorten aus Deutschland und einer auf Sauerteig basierenden Langzeitführung der Teige über 48 Stunden beruht. Seit dem Eröffnungstag bilden sich oft lange Schlangen vor dem Geschäft mit der offenen Backstube. Zum nachhaltigen Arbeiten gehört für Meister Kreter auch der respektvolle Umgang mit den Menschen, die in der Bäckerei arbeiten.

www.johannbaeckerei.de

La Maison, Kreuzberg

Kreuzberg hat einen fruchtbaren Boden für Genuss im Kiez, dafür stehen die authentischen französischen Backwaren von La Maison. Die begnadeten Bäcker offerieren eine verführerische Auswahl an süßen und herzhaften Spezialitäten – darunter Tartes wie Pistazien-Weiße-Schokolade-Cheesecake, herzhaftes Oliven-Fougasse oder Za'atar-Tahini-Gebäck und natürlich frisches Brot, Baguettes und Brioches – an vier Standorten. Die Zutaten sind hochwertig, viele Produkte bio oder vegan. Besonders beliebt ist die Kombination aus klassischer französischer Backkunst und modernen, kreativen Interpretationen.

www.lamaison.berlin

Hokey Pokey, Prenzlauer Berg

Als gelernter Koch und Pâtissier hat Niko Robert viele Jahre in 5-Sterne-Hotels und Restaurants in verschiedenen Ländern gearbeitet. Seine Leidenschaft galt schon immer dem Süßen, vor allem dem Eis. 2011 verwirklichte er die Idee, einen eigenen Laden zu eröffnen, in dem es Spitzengastronomie-Eis gibt: traditio-



LOUIS
LEWANDOWSKI
FESTIVAL 2025

»BEST OF LOUIS!«

**Eine Reise durch die synagogale
Musik aller Zeiten**



**Feiern Sie mit unseren Gästen
das 15. Festival
vom 18. – 21. Dezember 2025**

Adi Choir | Tel Aviv

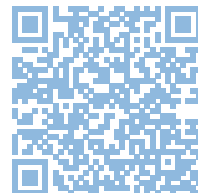
Hidden Voices | Philadelphia

Leipziger Synagogalchor

Synagogal Ensemble Berlin

Lewandowski Streichquintett

Künstler, Termine, Orte und Tickets finden sie auf:



louis-lewandowski-festival.de

Berliner Barkultur 2025

**Elegante Extravaganz, erstklassige Drinks zwischen Klassikern und eigenen Kreationen, Cocktails, die zu vergänglichen Kunstwerken werden, glamouröse Atmosphäre oder verruchte Dunkelheit. Bars in Berlin locken und feiern die Nacht.
Die fünf Nominierten stehen für die Berliner Barkultur 2025.**

Dustin Franke (Mausi, Torte, Bar Nonno, Bademeister Bar uvm.)

Krass Böser Wolf am Markgrafendamm in Friedrichshain war seine erste eigene Bar. Da war Dustin Franke gerade 23 Jahre alt und BWL-Student, dessen Gastronomie-Karriere ganz klassisch hinter dem Tresen in der Omega Bar in Neukölln begann. Seitdem lässt ihn die Leidenschaft für Bars nicht ruhen. Er entwickelte und profilierte mehrere sehr erfolgreiche Konzepte. Mit zwei Geschäftspartnern betreibt er die Bars Torte, Mausi, Lamm, Bademeister, Stück und das Nonno. Die Locations vereinen Kiezneipen-Flair und moderne Barkultur. Der Erfolg seiner insgesamt sieben Projekte beruht auf soliden Werten: Teamarbeit, Austausch und gemeinschaftliche Entscheidungsprozesse.



Foto: Ben Fuchs

Betreibt 7 Locations in Berlin: Dustin Franke

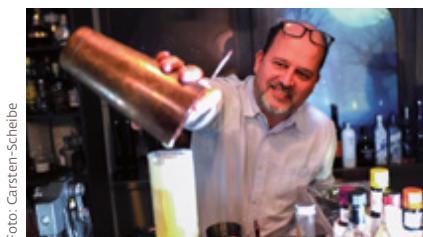


Foto: Carsten-Schelbe

Mike Meinke, kreativer Kopf im Fuchs & Hase

Fuchs & Hase

Wo Cocktails Fabeln erzählen? In Zehlendorf. Mike Meinke, Barpionier und kreativer Kopf hinter erfolgreichen Konzepten wie dem Speakeasy „Triobar“ und der „Barlife Experience Tour“, kreierte mit Fuchs & Hase sein neuestes Meisterwerk. Als alter Hase der Branche und bekannt für seine Spürnase für unentdeckte Orte, hat er einen Ort geschaffen, der Genuss und Storytelling auf einzigartige Weise verbindet und die Gäste in eine Welt voller fabelhafter Geheimnisse entführt – eine Bar, in der jede Cocktailkreation durch eine kleine Fabel zum Leben erweckt wird. Herzstück der Bar ist die Barkarte, die selbst ein kleines Kunstwerk ist.



Foto: Hildegard Bar

Betreiber der Hildegard Bar: Thomas Pflanz



Foto: Robert Rieger / Pluto

Vadim Otto Ursus und Sören Zuppke im Pluto

Hildegard Bar

Nur wenige Schritte vom Tauentzien entfernt, in einem Haus von 1897 hat die Hildegard Bar seit 2017 ihre Heimstatt gefunden. Der Charme vergangener Zeiten ist das verbindende Element aller Details in der Bar. Der Name ist gleich dreifach inspiriert: von Hildegard Knef, Hildegard Dahmann, Namensgeberin der Galerie im Haus, und Hildegard von Bingen,



Foto: Truffle Pig

Lilly Rennack und Jannick Stillger vom Truffle Pig

deren Kräuter- und Pflanzenheilkunst für viele Cocktails Anregung liefert. Auf der Karte stehen faszinierende Cocktails, sowohl Klassiker als auch Eigenkreationen. Eine besondere Leidenschaft sind die „Poetry Drinks“, die von Werken und Persönlichkeiten inspiriert sind, wie z. B. Charles Bukowski.

www.hildegardbar-berlin.de

Pluto

Inspiziert von französischen Caves und spanischen Pintxo-Bars, bringt die Weinbar Pluto die Leichtigkeit dieser Orte in den Prenzlauer Berg: Nähe, Unverbindlichkeit, Genuss ohne Förmlichkeit – eine Bar, die sich nahtlos in die Nachbarschaft einfügt, aber gleichzeitig eine eigene, in sich geschlossene Welt bildet. Im Inneren entfaltet sich die Bar über drei verbundene Räume. Die Weine kommen von biodynamischen Produzenten aus Europa – deutsche Winzer, mit denen das Team befreundet ist, Entdeckungen, Kult-Erzeuger. Eine ausgewählte Champagnerkarte, Bier vom Fass, klassische Aperitifs – die Auswahl ist bewusst, aber nicht dogmatisch.

www.pluto-berlin.net

Truffle Pig

Längst muss man kein Trüffelschwein sein, um die Spur zur Truffle Pig Bar in Neukölln zu finden, obwohl die exklusive Cocktailbar versteckt im Hinterzimmer der Kneipe Kauz & Kiebitz in der Reuterstraße ist. Das liegt an einer sorgsam gepflegten neuen Generation Berliner Barkultur, die Handwerk, Qualität, Geschmack, Kreativität und Understatement verbindet. Dahinter stehen zwei der spannendsten Persönlichkeiten der hauptstädtischen Barszene: Lilly Rennack und Jannick Stillger. Im Truffle Pig servieren sie nicht einfach nur Drinks, sondern gestalten Erlebnisse. Dazu ist die Getränkekarte thematisch gestaltet und wird regelmäßig aktualisiert.

Architektur genießen.

Nachhaltigkeit erleben.

Wertschätzung begegnen.

EIN ORT DER VERBINDET.



Geschmack ist mehr als eine Frage des Gaumens – es ist eine Frage der Haltung.

In der AXICA gestalten wir Erlebnisse, die bleiben: bewusst, nachhaltig und mit Liebe zum Detail.

Als nach ISO 20121 zertifizierte Eventlocation und Teil der Gemeinwohl-Ökonomie schaffen wir Räume, in denen Menschen zusammenkommen, um Zukunft zu gestalten – mit Sinn, Stil und Substanz. Denn echter Genuss entsteht dort, wo Bewusstsein und Begeisterung sich begegnen.

axica.de

Preisträger 2023

1

Berliner Meisterköchin und Berliner Meisterkoch

Julia A. Leitner & René Frank, „CODA“
Friedelstraße 47, 12047 Berlin

2

Aufsteigerinnen des Jahres

Rosa Beutelspacher & Sarah Hallmann,
„hallmann & klee“
Böhmische Straße 13, 12055 Berlin

3

Berliner Gastgeber

Falco Mühlichen, „Rutz“
Chausseestraße 8, 10115 Berlin

4

Berliner Szenerestaurant

„Sathutu“
Rykestraße 15, 10405 Berlin

5

Berliner Kiezmeister

„Damaskus Konditorei“, Neukölln
Sonnenallee 93, 12045 Berlin

6

Berliner Barkultur

„Victoria Bar“
Potsdamer Straße 102, 10785 Berlin

Gastronomischer Innovator

#proudtokellner

Preisträger 2024

7

Berliner Meisterkoch

Max Strohe, „tulus lotrek“
Fichtestraße 24, 10967 Berlin

8

Aufsteiger des Jahres

Karl-Louis Kömmeler, „Loumi“
Ritterstraße 2, 10969 Berlin

9

Berliner Gastgeberinnen

Dr. Sahar Sodoudi & Dr. Forough Sodoudi
(Gastgeberinnen & Köchinnen)
„DR & DR Middle Eastern Culture
and Food Lab“
Reichenberger Straße 116, 10999 Berlin

10

Berliner Szenerestaurant

„Verönika Berlin“
Oranienburger Straße 56, 10117 Berlin

11

Berliner Kiezmeister

„Domäne Dahlem“, Steglitz-Zehlendorf
Königin-Luise-Straße 49, 14195 Berlin

12

Berliner Barkultur

„Wax On“
Weserstraße 208, 12047 Berlin

13

Gastronomische Innovatoren

Nadine & Tom Michelberger,
u. a. „Michelberger Restaurant“
Warschauer Straße 39-40, 10243 Berlin



Besuchen Sie unsere Preisträ



ger der letzten drei Jahre!



Preisträger 2025

a

Berliner Meisterkoch

Nicholas Hahn, „Cookies Cream“
Behrenstraße 55, 10117 Berlin

b

Aufsteiger des Jahres

Jeff Claudio, „Stoke“
Lindenstraße 34/35, 10969 Berlin

c

Berliner Gastgeberin

Jana Kämpfer,
„Manon brasserie nouvelle“
Steinplatz 4, 10623 Berlin

d

Berliner Szenerestaurant

„Luna D'Oro im Clärchens Ballhaus“
Auguststraße 24-25, 10117 Berlin

e

Berliner Kiezmeister

„Adana Grillhaus“, Kreuzberg
Skalitzer Straße 105, 10997 Berlin

f

Berliner Barkultur

Dustin Franke:
1. „Krass Böser Wolf“,
Markgrafendamm 36, 10245 Berlin
2. „Lamm Bar“,
Wisbyer Straße 1, 10439 Berlin
3. „Bademeister“,
Bizetstraße 143, 13088 Berlin
4. „Stück“,
Schlesische Straße 16, 10997 Berlin
5. „Torte“,
Brusendorferstraße 11-12, Siegfried-
Aufhäuser-Platz, 12055 Berlin
6. „Mausi“,
Richardplatz 1, 12055 Berlin
7. „Bar Nonno“,
Akazienstraße 7a, 10823 Berlin

g

Gastronomischer Innovator

Vadim Otto Ursus Henselder:
1. „OTTO“,
Oderberger Straße 56, 10435 Berlin
2. „TRIO“, Linienstraße 13, 10178 Berlin
3. „Pluto“, Kastanienallee 27, 10435 Berlin

Netzwerkpartner mit Tradition feiert 80. Jubiläum

Der Lichtdesigner Andreas Boehlke gehört dem wichtigsten Netzwerk Berlins, Berlin Partner, seit mittlerweile 15 Jahren an. Sein Unternehmen, der traditionelle Berliner Handwerksbetrieb, Hans Boehlke Elektroinstallationen GmbH, feiert im kommenden Jahr das 80-jährige Jubiläum.

Um die Berliner Meisterköche optisch ins rechte Licht zu rücken, hat er schon Eventlocations, wie das Stilwerk, das S-Bahn Werk Schöne-weide, den Hof der Königlichen Porzellan-Manufaktur in Szene gesetzt und aktuell zur Preisverleihung der Berliner Meisterköche 2025 erstrahlt heute unter dem Motto Maitropolis das Colosseum in einem ganz besonderen Glanz.

Seine Illuminationen der Berliner Wahrzeichen sind stilvoll, manchmal glamourös. Sie setzen Maßstäbe in der Metropole: Anlässlich des 30. Jahrestages der Reichstagsverhüllung zu Ehren des Künstlerpaars Christo & Jeanne Claude konnte er sich im Juni dieses Jahres einen Traum erfüllen und das Remake mit einer aufwändigen Projektion auf der Westfassade mit 24 Hochleistungsprojektoren für die Initiatoren Prof. Peter Schwenkow und Unternehmer Roland Specker technisch begleiten.

Das Brandenburger Tor, die Berliner Rathäuser, der Funkturm, das Schloss Charlottenburg, der Gendarmenmarkt, die Siegessäule, das Europa Center, der Zoo und das Aquarium und sogar das Olympiastadion – die Liste der von seinem Team illuminierten Sehenswürdigkeiten ist lang und spektakulär. Die Weihnachtsbeleuchtung ist mit zahlreichen Illuminationen in Berlin und bundesweit einer der Höhepunkte im Lichtjahr. Dabei gibt es Projekte mit Tradition, wie die Weihnachtsbe-

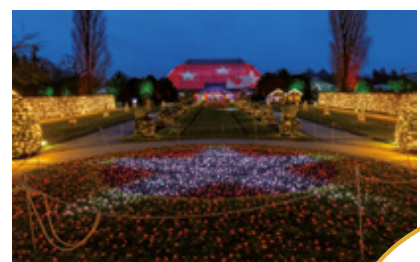
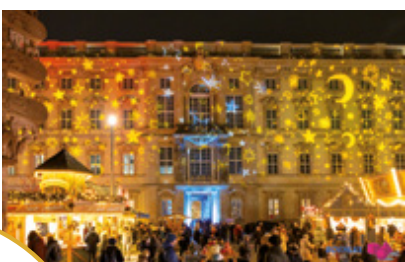
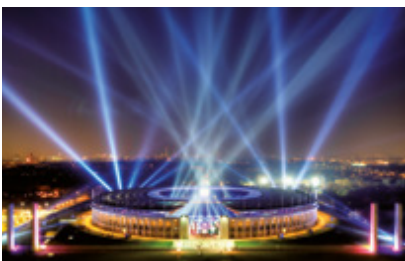
leuchtung auf dem Kurfürstendamm, des Weihnachtsmarktes am Breitscheidplatz, dem Weihnachtszauber am Gendarmenmarkt, die Illumination der Bäume Unter den Linden und neue aufregende Happenings, wie den Wintermarkt am Humboldtforum oder den Weihnachtsmarkt in Potsdam, die die Besucher mit erstaunlichen Lichtinstallationen verzaubern.

Mit dem Veranstaltungsformat Christmas Garden finden deutschlandweit sowie international aktuell 13 Christmas Garden, z. B. in Paris, London, Barcelona und Berlin, der DEAG Deutsche Entertainment AG Gruppe statt, zu der Boehlke Elektroinstallationen GmbH heute gehört und das Lichtdesign, die Installation und Durchführung verantwortet.

Als Berlin Beauftragter der DEAG repräsentiert Andreas Boehlke bedeutende Events der Unternehmensgruppe, wie das Waldbühnenkonzert der Berliner Philharmoniker, Classic Open Air am Gendarmenmarkt, die Potsdamer Schlössernacht und viele andere.

Dank des Einfallsreichtums seines Geschäftsführers gehört das Unternehmen zu einer der ersten Adressen in Berlin, wenn es um das Thema Licht & Event geht. Die Entwicklung und Ideenvielfalt lassen noch auf viele Lichtblicke hoffen.

www.boehlke-beleuchtung.de



Hauptrollen für die Besten aus Küche, Kiez und Szene



„Ratatouille“, „Julie & Julia“, „Chocolat“, „Kiss the Cook“, „Soul Kitchen“, „Madame Mallory und der Duft von Curry“ ... dort, wo die amüsanten, abenteuerlichen, spannenden, zu Tränen rührenden Geschichten aus den Küchen dieser Welt erzählt werden, erfolgte heute die Ehrung der Besten der Berliner Gastronomie des Jahrgangs 2025.

Fröhlich, spannend und voller Emotionen war dieser Abend im denkmalgeschützten Colosseum Filmpalast im Prenzlauer Berg ganz bestimmt. Das Gebäude im Gleimviertel erzählt selbst Geschichten. Ende des 19. Jahrhunderts für die Große Berliner Pferde-Eisenbahn gebaut, wurde es 1924 ein Kino, in dem große deutsche Stummfilme wie Fritz Langs zweiteiliges Epos „Die Nibelungen“ uraufgeführt wurden.

Eine Premiere mit Glanz und Genuss ist das Gala Diner der Berliner Meisterköche 2025 am heutigen Abend. Rund 300 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Kultur, Wissenschaft, Medien und Gesellschaft folgten der Einladung von Berlin Partner mit viel Vorfreude auf einen Abend voller Begegnungen und

Genüsse. Gut in Szene gesetzt hatte sich der Schauplatz, erste olfaktorische Wahrnehmungen weckten umgehend Appetit. Gut so, ging es doch an diesem Abend um gutes Essen und all die, die uns damit glücklich machen.

Dabei blieben die Gewinner in den sechs Kategorien und der Gastronomische Innovator bis zur offiziellen Verkündung ein wohlgeheutes spannendes Geheimnis. Seit 1997 zeichnet Berlin Partner jährlich die Besten der Besten aus, die für das meisterliche Können, mutige Konzepte und die Vielstimmigkeit der Berliner Gastro-Szene stehen. Verlierer gab es heute Abend ganz und gar nicht, denn allein schon der Name auf der Shortlist ist Auszeichnung, Würdigung und Karriere-Sprungbrett.

Es ist angerichtet! Die Bühne gehörte der Crème de la Crème aus Küche, Kiez und Szene. Herzlichen Glückwunsch unsererseits an alle Nominierten, Preisträgerinnen und Preisträger und ein Dankeschön an die Organisatoren dieses genussreichen und inspirierenden Abends mit vielen Begegnungen, Gesprächen und kulinarischen Höhepunkten, die immer wieder Neugierde wecken!

Auf den kommenden Seiten haben wir ein paar Erinnerungsfotos dieses Abends festgehalten. Weitere Bilder des Events finden Sie ab 17.11. unter: www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

BERLINER Meisterköche



01.: P. J. Gerber, Claudia Steinhauser und Tobias Beck (Luna D'Ora im Clärchens Ballhaus); **02.:** Stefan Franzke und Ben Bommer, BRLO; **03.:** Willkommen! Jan-Peter Wulf, Stefan Elfenbein, Stefanie Hofeditz, Niko Rechenberg und Clemens Niedenthal von der Jury der Berliner Meisterköche; **04.:** Michael Hetzinger (GF Berlin Food Week), Sabine Wendt (VisitBerlin), Marc Mundstock (Geschäftsführer Axica) und Nina Zantout (visitBerlin); **05.:** Hinrich Holm, Vorstandsvorsitzender der IBB, und Begleitung; **06.:** Dr. Stefan Franzke mit Anne und Walter Momper; **07.:** Voller Vorfreude: das Team von Berlin Partner



BERLINER Meisterköche



01



02



03



04



06



05



07

01.: Tina Hüttel, Jury-Vorsitzende der Berliner Meisterköche; **02.:** Tanja Wielgoß (l.), Dr. Stefan Franzke und Stefanie Salata; **03.:** Thomas Pflanz, Betreiber der Hildegard Bar, mit Begleitung; **04.:** Dr. Stefan Elfenbein, Jury-Vorsitzender der Berliner Meisterköche; **05.:** Ein Abend des Genusses: guten Appetit; **06.:** Jannick Stilger und Lilly Rennack vom Truffle Pig; **07.:** Jeff Claudio, Aufsteiger 2025, und Begleitung; **08.:** Jurymitglied Alexandra Laubrinus (l.) und Begleitung



08

BERLINER Meisterköche





WÜSTHOF
PERFORMER

Made in Solingen

MAXIMUM PERFORMANCE

Klinge mit ultraharter Diamond-like Carbon (DLC) Beschichtung. Rutschfester Griff mit einzigartiger Hexagon-Power-Grip® Struktur. Rasantes, tiefschwarzes Design. Fühle die Power und erlebe ultimative Spitzenleistung: WÜSTHOF Performer.

**Schwarz, scharf, ultimativ – das
Messer für den perfekten Schnitt**



Über 210 Jahre „Made in Solingen“

Seit 1814 entwickelt und fertigt WÜSTHOF seine Messer ausschließlich in der Klingenstadt Solingen. Als unabhängiges Familienunternehmen in siebter Generation steht WÜSTHOF für kompromisslose Qualität, nachhaltiges Handwerk und eine klare Mission: Menschen weltweit die Freude am bewussten Schneiden näherzubringen – mit Werkzeugen, die halten, was sie versprechen. Innovation und Tradition sind bei WÜSTHOF kein Widerspruch, sondern eine Einheit.

WUSTHOF.COM



OSCHE – Kochen mit Lifestyle

Lerne mit unserem Premium Partner

OSCHE – Kochen mit Lifestyle, wie du Messer
richtig führst und schärfst.

MI 17. Dez. | 11, 14 und 17 Uhr
DO 18. Dez. | 11, 14 und 17 Uhr

Voranmeldung im Geschäft.

Osche | Baseler Straße 9 | 12205 Berlin

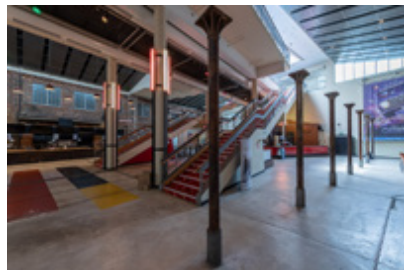
BERLINER Meisterköche



Ein Ort voller neuer Ideen

Im Herzen Berlins, zwischen Gleimtunnel und Mauerpark, liegt ein besonderer Ort,
der Altes bewahrt und Neues möglich macht: das Colosseum Berlin.

Wer das Colosseum betritt, spürt sofort die besondere Atmosphäre dieses denkmalgeschützten Hauses, ein ehemaliges Kino mit Geschichte, das heute als vielseitige Eventlocation, Kulturort und Treffpunkt der Berliner Kreativszene dient. Hier verbinden sich industrielle Architektur, großzügige Flächen und moderne Ausstattung zu einem Ort, der Raum für Ideen schafft, vom kleinen Workshop bis zur großen Gala. Auf über 10.000 Quadratmetern bietet das Colosseum zehn unterschiedliche Eventräume, darunter Kinosäle, Studios, Galerien und Foyers, die sich individuell gestalten lassen. Ob Firmenfeier, Konferenz, Konzert oder Filmproduktion, jedes Event erhält hier seinen eigenen Charakter. Das erfahrene Team rund um die Geschäftsführer David Boldt, Leon Rowewer und David Kunze begleitet Veranstaltungen



mit persönlicher Betreuung, technischer Expertise und einem feinen Gespür für Atmosphäre. Für das leibliche Wohl sorgen ausgewählte Berliner Partner wie Berlin Cuisine und die Hoflieferanten, die nachhaltige Konzepte mit kulinarischer Kreativität verbinden. So wird jedes Event nicht nur ein Erlebnis, sondern auch ein Statement für Qualität, Regionalität und Stil.

Das Colosseum versteht sich dabei nicht nur als Location, sondern als lebendigen Ort im Wandel, ein Ort, an dem Kultur, Wirtschaft und Gemeinschaft aufeinandertreffen.

Colosseum Event Berlin GmbH
Gleimstraße 31, 10437 Berlin
Telefon: 030 / 403 662 200
www.colosseumberlin.com

Modernisieren Sie mit den Besten der Region.

Planung, Beratung, Qualitätshandwerk.
Komplett aus einer Hand.

Sie haben den Wunsch,
etwas zu verändern,
wir haben die Kompetenz für:
Bad, Heizung und Elektro.

www.laabs-potsdam.de | Tel. 0331 64 959 0

Besuchen Sie uns in unserer großen
Badausstellung in Potsdam, Am Silbergraben 16.

LAABS & U
bad · heizung · elektro



01



02

01.: Myriam Sztayn und Benedikt Ziegenfuß; **02.:** Dr. Stefan Franzke und Lichtdesigner Andreas Boehlke in charmanter Begleitung; **03.:** Gastgeber Dr. Stefan Franzke und Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe; **04.:** Jörn Peter Brinkmann, StäV, mit Ehefrau, und Gastgeber Dr. Stefan Franzke; **05.:** Der frisch gekürte Nicholas Hahn, Berliner Meisterkoch 2025; **06.:** Berliner Gastgeberin 2025, Jana Kämpfer, mit Begleitung;



03



04



05



06



01



02



03



04

01.: Prof. Großklaus, Ehrenvorsitzender der Jury (m.) mit Jurymitgliedern; 02.: Rojat Akpolat, Kiezmeister 2025, mit Begleitung; 03.: Die Moderatorin des Abends Felicitas Then mit Dr. Stefan Franzke; 04.: Melanie Bähr und Bernd Fricke mit Jürgen H. Blunck

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®



Das sagen
unsere Gäste:

„Mehr Berlin
geht nicht“

„Humor mit Herz
und Schnauze“

„Dit musste
Dir ankieken!“

**prime
time
theater**



Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

BERLINER Meisterköche



לא!

Her!

No!

DIE BERLINER WIRTSCHAFT
IST SO VIELFÄLTIG WIE BERLIN SELBST.
GEMEINSAM SAGEN WIR **NEIN! ZU**
ANTISEMITISMUS

BERLIN GEGEN
ANTISEMITISMUS



Preisträger der Kategorie Gastronomischer Innovator 2025

Es ist eine besondere Kategorie, denn der „Gastronomische Innovator“, wird stets erst zur Preisverleihung bekannt gegeben. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an Vadim Otto Ursus Henselder, der mit seinen „gastronomischen Kindern Otto, Trio und der Weinbar Pluto“ Großes geschaffen hat.

Otto, Trio, Pluto - ein Dreiklang und doch ist jedes Lokal anders, individuell und anziehend für die Berliner und ihre Gäste. Was sie eint? Sie sind klein, lebendig und geprägt von handwerklicher Sorgfalt. Und sie haben mit Vadim Otto Ursus Henselder, nominiert auch als Berliner Meisterkoch 2025, einen Gründer, der in und mit diesen Locations Herz und Seele nährt. Hier fühlt sich jeder willkommen! 2019 übernahm Vadim Otto Ursus Henselder ein kleines Nachbarschaftsrestaurant in der Oderberger Straße. Schon nach kurzer Zeit war das Otto eine der angesagten Adressen Berlins. Das Trio in der Linienstraße ist ein modernes Wirtshaus, das bereits am ersten Wochenende nach der Eröffnung gelobt, gefeiert und gut besucht war. „Stylish Take on the German Pub“, beschrieb die New York Times das Lokal gleich hinter der Volksbühne. Den dritten Ton im Dreiklang setzte die Eröffnung der Weinbar Pluto in der Kastanienallee, nominiert in der Kategorie Barkultur 2025. Im Pluto kommen Nachbarn auf ein Feierabendglas vorbei, während am Tresen längst eine Gruppe sitzt, die sich gerade erst kennengelernt hat. Es geht um das Zusammensein, um Abende, die länger werden als geplant, um spontane Begegnungen, die sich wie selbstverständlich ergeben.

Vadim Otto Ursus Henselder, der nach gastronomischen Wanderjahren und mehreren Pop-Ups mit dem Otto sein erstes eigenes Restaurant eröffnete, arbeitet von Beginn an eng mit einem Netzwerk von Produzenten aus Brandenburg zusammen. In seiner Küche werden Produkte verarbeitet, die im Umland wachsen und gedeihen. Schatzsuche der besonderen Art. Radikal regional, Sauermolke aus der Schorfheide statt Zitrone, essbare Blüten und spezielle Kräuter aus dem eigenen Garten gleich nebenan. Das gesamte Team verfolgt konsequent einen ganzheitlichen Ansatz: Tiere werden im Ganzen gekauft und in den drei Geschwisterrestaurants verarbeitet. Hier wird nichts weggeschmissen. Auch keine Lebensmittelreste. Längst gibt es gängige Methoden, übrig Gebliebenes zu verwerten, so entsteht aus Brotresten eine Art Sojasauce. Eine ehrliche deutsche Küche ohne Gedöns und unnötigen Schnickschnack. Und dann ist

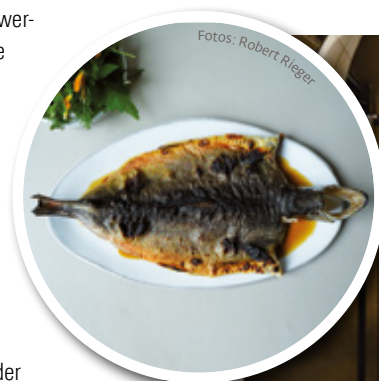
da noch diese ganz spezielle Atmosphäre, die aus Lokalen Wohlfühlorte macht. Sympathische Praxis im Otto: Teilen ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht. So können die Gäste viele verschiedene Dinge auf einmal probieren, sprechen über Gerichte, Aromen, kulinarische Erinnerungen, was sich auf die Stimmung rundum positiv auswirkt. Essen verbindet. Das beweist auch das Trio mit seiner rustikalen Wirtshausatmosphäre, ein Ort für alle, auch für Feinschmecker. Das macht ihn besonders. Im Pluto gibt es keine Reservierungen. Wer kommt, der kommt – und findet seinen Platz. Vielleicht an einem Tisch, vielleicht auf der Fensterbank, vielleicht einfach mitten im Raum, wo sich gerade eine kleine Lücke auftut.

Otto, Trio, Pluto – hier gibt es keine Berührungsgängste. Orte, die immer in Bewegung sind. Räume, in denen man von Herzen essen und trinken kann.

www.otto-berlin.net

www.trioberlin.net

www.pluto-berlin.net



Fotos: Robert Rieger



Vadim Otto Ursus Henselder

Die Leuchttürme

Gastronomische Wegweiser: Berlinerinnen und Berliner, die langfristig für die Weiterentwicklung der Gastronomie in der Hauptstadt stehen. Sie sind experimentierfreudig, mutig, originell, innovativ, entwickeln neue Trends. Konzepte, die zum Weiterdenken inspirieren und Maßstäbe setzen.

Schmeckt nach Zukunft: Berlins Foodtech-Szene

Pflanzliche Eier, Fisch auf Algenbasis oder Tofu aus Kichererbsen – wer dabei an die experimentelle Küche in einem Berliner Szenerestaurant denkt, liegt zwar daneben, aber doch nicht gänzlich falsch. Alternative protein- und nährstoffreiche Lebensmittel gewinnen zunehmend an Beliebtheit und Relevanz. Der zukunftsweisende Trend trägt den Begriff „New Food“ und meint die ressourcenschonende und technologiebasierte Herstellung von alternativen Proteinquellen auf pflanzlicher Basis. In keiner anderen deutschen Stadt entstehen derzeit so viele innovative Startups wie in der Hauptstadt, die das zu ihrem Arbeitsgegenstand gemacht haben.

Dafür gibt es viele Beispiele, so das Startup Esencia Foods, das ein einzigartiges Verfahren entwickelt hat, um mit Pilzmyzel eine Basis für Fischalternativen und Meeresfrüchte herzustellen. Spannend wird es immer dann, wenn neue Unternehmen mit etablierten Akteuren kooperieren, so BettaFish, das Meeresalgen und Ackerbohnen zu einem pflanzenbasierten Thunfisch kombiniert. „Tu-nah“ hat seinen Praxistest bestanden und wurde von der Deutschen Bahn im Rahmen von Aktionen wie dem „Veganuary“ in den Bord-Gastronomien angeboten. Neggst hat sich zum Ziel gesetzt, eine vegane Ei-Alternative zu schaffen, die in Geschmack, Textur und Funktionalität dem tierischen Ei möglichst nahekommt. Seit kurzem bietet „Die Vegane Fleischerei“ im Prenzlauer Berg das Produkt an.

Berlin hat sich längst zum pulsierenden Herz der deutschen Food-Tech-Szene entwickelt. Der Mix aus kreativer Vielfalt, wissenschaftlicher Exzellenz und ex-

perimentierfreudigen, urbanen Verbrauchern ist ein idealer Nährboden für kulinarische Innovationen. Dabei geht es immer auch um neue Technologien für die Gastronomie. Startups wie Persobots entwickeln neue Technologien. Das Unternehmen fokussiert sich auf die Automatisierung von Küchen mit Robotern. MeiCook entwickelt eine vollautomatisierte Hotdog Maschine. Lanch nutzt Küchen etablierter Restaurants, deren Kapazitäten nicht voll ausgelastet sind, um Marken wie Happy Slice und Loco Chicken zum Erfolg zu führen.

An Orten wie der KERB Food Hall im Sony Center oder Herzensküche in Steglitz tauscht sich die Community (Caterer, Streetfoodler, Startups ...) aus, entstehen neue Ideen, werden innovative Gastrokonzepte ausprobiert.

Berlin Partner hat die Entwicklung des Foodtech-Sektors in der Metropolregion nicht nur gefördert, sondern aktiv gestaltet. Aktuell steht dafür die Themenkonferenz „Berlin Brandenburg Food Technology“ an – übrigens am gleichen Tag wie die Ehrung der Berliner Meisterköche 2025 – eine von Berlin Partner, der TU Berlin und dem Clustermanagement Ernährungswirtschaft Brandenburg organisierte Veranstaltung, die den Austausch zwischen Wissenschaft und Unternehmen fördert. Unterstützung

von Berlin Partner erhält die Foodtech-Szene zugleich durch die Förderung von Kooperationen. Dafür entwickelt wurde ein Food Ökosystem Mapping, das Unternehmen die Suche nach Foodtech-Akteuren aus der Hauptstadt erleichtert.

www.berlin-partner.de



STAMMTISCH





Gastronomieleiter Marcel Beley und Küchenchefin Anna Billep

Domäne Dahlem – Berliner Kiezmeister 2024

Die Domäne Dahlem ist ein ehemaliges Rittergut im Berliner Südwesten, das auf über 800 Jahre Geschichte zurückblickt. Als Deutschlands einziger Bauernhof mit direktem U-Bahn-Anschluss vereint das historische Landgut ein Freilichtmuseum für Agrar- und Ernährungskultur mit einem ökologisch geführten Demonstrationsbetrieb. Unter dem Leitmotiv „Vom Acker bis zum Teller“ wird der Weg der Lebensmittel erlebbar – ein echtes Stück Landleben mitten in der Großstadt.

Auf rund zwölf Hektar betreibt die Domäne Dahlem Ackerbau, Gemüse- und Obstproduktion sowie artgerechte Tierhaltung. Als Arche-Hof widmet sie sich der Zucht vom Aussterben bedrohte Nutztierassen wie dem Roten Höhenvieh oder dem Rauwolligen Pommerschen Landschaf und bewahrt alte Kulturtechniken – etwa die Arbeit mit Zugrindern. Gemüse frisch vom Feld sowie Fleisch und Eier aus eigener Tierhaltung gelangen in den Hofladen oder in die Küche des Landgasthauses. Zwischen historischen Gebäuden, Feldern und Weiden gehen hier Landwirtschaft, Kultur und Gastronomie Hand in Hand.

Das Landgasthaus liegt im Herzen des historischen Gutshofs der Domäne Dahlem und verbindet rustikales Ambien-

te mit moderner, kreativer Küche. Serviert werden 100 % bio-zertifizierte Speisen und Getränke mit Zutaten aus eigenem Anbau oder von sorgfältig ausgewählten regionalen Partnerbetrieben. Seit 2023 trägt die Küche stolz den Bioland-Goldstatus. Die Speisekarte entsteht in enger Abstimmung mit den Landwirten der Domäne und orientiert sich konsequent am saisonalen Angebot. Gekocht wird, was die Domäne-Äcker hergeben – frisch, lokal und klimafreundlich. Von deftigen Eintöpfen über knackige Salate und vielfältige Kartoffelgerichte bis hin zur Fleischplatte mit hausgemachtem Domäne-Sauerkraut. Die meisten Gerichte sind pflanzenbasiert, Fleisch wird bewusst lediglich als Ergänzung eingesetzt. Die Gastronomie der Domäne Dahlem zeigt, wie nachhaltig produzierte Lebensmittel genussvoll, modern und kreativ zubereitet werden können – vom Feld direkt in die Küche, ohne lange Lieferwege und mit minimalem CO₂-Fußabdruck.

Über das Jahr hinweg bietet die Domäne Dahlem ein vielfältiges Programm: In den Museumshäusern, dem Culinarium und dem



Grünkohl-Salat mit Tempeh und fermentierten Radieschen

Museum im Herrenhaus, werden Agrar-, Ernährungs- und Esskulturgeschichte erlebbar gemacht. Mehr als 500 pädagogische Angebote jährlich vermitteln, praxisnah und interaktiv Wissen über Ernährung, ökologische Landwirtschaft und nachhaltigen Konsum. Bei den beliebten Marktfeiern, etwa dem Kartoffel- oder Erntefest, können Besucher selbst aktiv werden, Kartoffeln oder Kürbisse ernten oder alte Handwerkstechniken kennenlernen. An allen vier Adventswochenenden wird auf dem Adventsmarkt wieder reichlich Domäne-Grünkohl in verschiedenster Form zubereitet und serviert.

2024 wurde die Domäne Dahlem als „Berliner Kiezmeister“ bei den Berliner Meisterköchen ausgezeichnet – eine Anerkennung für die innige Verbindung von Landwirtschaft, Bildung und kulinarischer Qualität.
www.domaene-dahlem.de

100 Jahre und immer grün: Die Grüne Woche

Von einer lokalen Warenbörse zur Weltleitmesse – in diesem Jahr feiert die traditionsreichste und besucherstärkste Berliner Messe 100. Geburtstag. Keine andere internationale Ausstellung mit direkter Einbindung von jährlich hunderttausenden Konsumenten fand häufiger in Deutschland statt als die Grüne Woche. Aus einer schlichten lokalen Warenbörse entwickelte sich die weltgrößte Verbraucherschau für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau. Seit 1926 präsentierten sich über 103.300 Aussteller aus 130 Ländern den 34 Millionen Fach- und Privatbesuchern mit einem umfassenden Produktangebot aus allen Kontinenten.

Die Jubiläumsausgabe der Grünen Woche findet vom 16. bis zum 25. Januar 2026 in Berlin statt. Als weltweit größte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau wird sie wie gewohnt auf dem Gelände rund um den Funkturm veranstaltet. Im Rahmen der kommenden Grünen Woche ist eine historische Sonderschau geplant, die die Entwicklung der Messe und ihrer Themen über die letzten 100 Jahre beleuchtet. Für die Menschen in Berlin und Brandenburg ist die Grüne Woche das kulinarische Ereignis des Jahres – ein Ort, an dem Tradition gelebt und Neues entdeckt wird. Seit einem Jahrhundert bringt sie Menschen zusammen: Familien, Freundeskreise, Fachpublikum und neugierige Besucher. Die Grüne Woche ist ein Erlebnis für alle Generationen – ein Treffpunkt, der verbindet. Ob bei den neuesten Streetfood-Trends oder beim Austausch über nachhaltige Landwirtschaft – hier findet jede und jeder seinen Platz.

Essen ist weit mehr als bloße Nahrungsaufnahme – es ist Kultur, Gemeinschaft und Ausdruck unserer Zeit. Die Grüne Woche zeigt, wie stark Essen Menschen verbindet. Genau wie das gemeinsame Mahl im Alltag bringt sie seit 100 Jahren Menschen zusammen, um zu entdecken, zu genießen und zu diskutieren. Ob regionale Spezialitäten, globale Ernährungstrends oder nachhaltige Agrarwirtschaft – Ernährung betrifft uns alle. Jede und jeder hat eine Meinung, jede und jeder redet mit. Und genau das macht die Grüne Woche so relevant – damals wie heute.

In den vergangenen 100 Jahren hat sich vieles verändert – wie wir essen, woher unsere Lebensmittel kom-



Fotos: Messe Berlin GmbH



men und wie sie produziert werden. Im Januar 2023 lud die Grüne Woche erstmalig in die Themenwelt „grünerleben“ ein, in der Ideen und praktische Beispiele für ein nachhaltiges Leben vorgestellt wurden. Im vergangenen Jahr präsentierte die Messe Berlin ein neues Markenkonzept. Das Original-Logo entspricht seitdem den Anforderungen der digitalen Welt. Der neue Claim „The global hub for agribusiness“ unterstreicht die globale Bedeutung der Messe rund ums Essen.

Die Grüne Woche gibt mehr denn je Impulse für die Wirtschaft und die Branche, hat Entwicklungen nicht nur gezeigt, sondern aktiv mitgestaltet – und ist selbst zu einer Institution geworden. Sie steht für Beständigkeit und Wandel zugleich. Während neue Technologien und Trends Einzug in die Landwirtschaft halten, bleibt eines gleich: Die Grüne Woche ist der Ort, an dem Tradition auf Innovation trifft – und Zukunft gestaltet wird.

www.gruenewoche.de

Eine neue Gasthauskultur

Wer sind denn nun die Preisträger?

Die Spannung ist fühlbar. Stefan Elfenbein, der gemeinsam mit Tina Hüttl der Jury der Berliner Meisterköche vorsitzt, kennt sie – und hütet das Geheimnis selbst noch beim Gespräch kurz vor Veranstaltungsbeginn.

Na gut, konkrete Namen gibt's noch nicht, dann gerne eine Antwort auf die Frage, was den Jahrgang 2025 quer durch alle Kategorien charakterisiert, was ist neu, wie steht es um Berlin?

Berlin spiegelt die Seelenlage der Nation. Wie unter einem Brennglas tun das auch die Beobachtungen der Jury. Insgesamt 170 Vorschläge der Jurymitglieder in sechs Kategorien plus dem Gastronomischem Innovator kamen in diesem Jahr zusammen. Es gibt eine neue Gasthauskultur, die ganz klar zeigt, dass die Menschen ein starkes Bedürfnis haben zusammenzukommen, sich auszutauschen und gutes Essen mit Inspirationen aus aller Welt zu genießen. Dann haben wir eine Gruppe exzellenter junger Küchenchefs, die in Berlin Ideen umsetzen, die andernorts nicht möglich wären. Jan Hartwig Schüler und Silvio Pfeufer im Matthias zählen dazu oder auch Jonas Merold der mit seinem Merold, Berlins „Gourmet-Gasthaus“, wie er es nennt und gleich beide Entwicklungen vereint.

Wer oder was hat dich beim Jahrgang 2025 persönlich am meisten begeistert?

Die Kraft und Willenskraft, mit der an Träumen festgehalten wird. Wiederum Jonas Merold etwa, dem kurz nach der Eröffnung des nachts das halbe Restaurant samt Fußboden in den Keller gestürzt ist. Ein vom Hauseigentümer nie reparierter Wasserschaden hatte Stützträger regelrecht aufgelöst. Fasziniert hat mich auch Jeff Claudio, der mit seinem Stoke, Deutschlands erstem authentischem Yakitori-Restaurant, etwas geschaffen hat, was es so bisher nicht gab. Er hat sich auch nicht von der Bürokratie ausbremsen lassen, denn es war ein schwerer Weg, offenes Feuer in einem Restaurant zu betreiben.

Wo siehst du neue Trends?

Köche und Restaurantbesitzer nehmen ihre Verantwortung für Natur und Umwelt noch viel ernster. Lokale Produkte sind ein Muss, das neue Bio heißt Demeter, einige Restaurants haben selbst eigene Gärten in der Stadt oder im Umland. Auch auf die Wünsche der Gäste wird genau gehört. Menüs etwa helfen dem Koch besser kalkulieren zu können und nichts zu verschwenden. Restaurants ohne À-la-carte-Angebot bieten nun aber Konzepte an, bei denen der Gast aus dem Menü auswählen, es verkürzen oder gar switchen kann. Neu sind Menüs für den Tisch zum Teilen. Und natürlich gibt es überall auch eine vegetarische Menü-Version. Toll ist auch zu sehen, wie gerade das Ko-

chen mit Gemüse momentan unglaubliche handwerkliche Raffinesse aus Köchinnen und Köchen kitzelt.

Wem möchtest du heute Abend einen Dank aussprechen?

All denen, die uns nähren und glücklich machen. Auch der Jury möchte ich für Einsatz und Fairness danken. Es gab in diesem Jahr gleich in mehreren Kategorien enge Kopf-an-Kopf-Rennen und lange, aber spannende Diskussionen. Stefanie Hofeditz brachte es bei der Wahl des Aufsteigers mit dem Ausruf „Verdammt, die sind echt alle gut!“ auf den Punkt. In tatsächlich keiner anderen Stadt der Welt rauft sich ein Gremium führender Restaurantkritiker – noch dazu von untereinander konkurrierenden Medien oder Restaurant-Guides – zusammen, um gemeinsam etwas für alle zu stemmen. Zugleich möchte ich im Namen der Jury Partner für Berlin danken, die seit 1997 die „Berliner Meisterköche“ in verschiedenen Kategorien auszeichnen und damit Respekt und Wertschätzung vermitteln.

Worauf freust du dich heute Abend besonders?

Auf die Stimmung. Es ist eine Branche, die gemeinsam feiern und sich freuen kann, die zusammenhält. Ich freue mich auf das Lachen der Siegerinnen und Sieger, denn es werden ja Preise vergeben, die weit über die Stadtgrenzen hinaus hoch respektiert sind. Die „Sieger der Herzen“, also die, die an der Auszeichnung nur knapp um eine oder zwei Stimmen vorbeigeschrammt sind, werde ich nachher gezielt aufsuchen und drücken.

In den Anfangsjahren des Wettbewerbs kamen die Nominierten fast ausschließlich aus Mitte und Charlottenburg. Heute sind die herausragenden Restaurants im Schillerkiez oder in Pankow. Ist die Jury mobiler geworden?

Wie ja gesagt, die Kulinarik spiegelt Stadt und Land wider. In den Anfangsjahren der Meisterköche passierte Neues nur in den Hotelküchen, erst im Westen, dann in den neu gebauten Hotels in Mitte. So um 2000 gab es erstmals gute Produkte aus dem Umland, ein Grüppchen junger Köche aus dem Osten, wie Stephan Hentschel, Daniel Achilles oder Stephan Garkisch führten vor, dass man auch mit Gemüse aus der Datsche kochen kann. Der Wendepunkt, der Urknall, aber war die WM 2006, unser deutsches Sommermärchen. Die Welt feierte mit, und blieb oder kam. Berlin! Da wollte man hin. Schlag auf Schlag eröffnete Neues, in Neukölln, Kreuzberg, die Markthalle Neun war Startschuss für

Streetfood aus aller Welt. Auch 2025 passiert dort, wie unser Jahrgang zeigt, am meisten. Gerade in Mitte dagegen machen Mietpreise und fehlende Besucher Neues nahezu unmöglich. Am Sonntag war ich so gegen Mitternacht mit dem Rad auf dem Heimweg am Gendarmenmarkt, was sich bewegte, war ein Waschbär.

Du hast frühzeitig darauf hingewiesen, dass Berlin viel tun muss, um seine Attraktivität als Touristenmetropole stabil zu gestalten. Wie wichtig ist dabei eine vielfältige und selbstbewusste Gastronomie?

Sie ist das Rückgrat jeder lebenswerten Stadt. Sie muss natürlich wertgeschätzt und ernst genommen werden, so wie das in Europa außerhalb Deutschlands ja auch geschieht. Die Gastronomie zieht Menschen an – Touristen genauso wie die Einwohner. In Berlin ist es wahrlich an der Zeit endlich zu schauen, warum Touristen nicht nur wegbleiben, sondern Berlin und auch Deutschland sogar regelrecht meiden. Was ist passiert? Noch steht Berlin für Freiheit, Vielfalt, Austausch und Ideenreichtum – von ganzem Herzen hoffe ich, dass das so bleibt.

Dr. Stefan Elfenbein

Stefan Elfenbein ist Deutscher und US-Amerikaner mit Wurzeln väterlicherseits im jüdischen Bessarabien. Er studierte an New Yorks New School for Social Research, an der schon Hannah Arendt lehrte, und promovierte in Politikwissenschaften. Heute lebt der renommierte Food-Journalist in Berlin-Kreuzberg und in Manhattan. Seit 13 Jahren leitet der Weltenbürger die Jury der Berliner Meisterköche, seit drei Jahren gemeinsam mit Tina Hüttl. Als Korrespondent für das Magazin „Der Feinschmecker“ ist er seit 2001 in den USA, in Berlin und in Deutschlands Osten unterwegs.



Foto: Ricarda Spiegel

Die Jury



Foto: Berlin Partner/ eventografen berlin

Partner für Berlin bedankt sich an dieser Stelle herzlich für das große Engagement, was die Jurorinnen und Juroren für die Berliner Meisterköche leisten. Mit viel Herzblut machen sie Vorschläge, wählen aus 170 Vorschlägen die Nominierten aus, diskutieren über Entscheidungen und beweisen sehr oft „den richtigen Riecher“ für neue Trends, Strömungen, eine lebendige Szene, herausragende Gastgeber, eine attraktive Barkultur, Altbewährtes und Newcomer des sich ständig im Wandel befindlichen gastronomischen Lebens in Berlin.

Die unabhängige, zwölfköpfige Jury, bestehend aus Food-Journalisten und -Kennern, ermittelt Jahr für Jahr die jeweils fünf Kandidatinnen und Kandidaten in den folgenden Kategorien: „Berliner Meisterkoch“, „Aufsteiger des Jahres“, „Berliner Gastgeber“, „Berliner Szenerestaurant“, „Berliner Kiezmeister“ und „Berliner Barkultur“. Der Preisträger der siebten Kategorie, der „Gastronomische Innovator“ wird erst bei der Preisverleihung am Abend bekannt gegeben, hier gibt es keine Nominierten. Mit ihrer ausgezeichneten Wahl unterstützen sie Partner für Berlin dabei, die Gastronomiebranche als wichtige Image- und Wirtschaftssäule der Stadt zu vermarkten.

Der Experten-Jury 2025 gehören die folgenden Jurorinnen und Juroren an:

Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury, Autor für die Magazine „Der Feinschmecker“ und „FOODIE“

Tina Hüttel, Vorsitzende der Jury, Berliner Zeitung

Felix Denk, Redakteur des Tagesspiegel

Prof. Dr. Dieter Großklaus, „Chaîne des Rôtisseurs“ (Ehrenmitglied)

Lorraine Haist, freie Journalistin und Autorin für verschiedene Zeitungen und Magazine

Stefanie Hofeditz, freie Journalistin, B.Z

Alexandra Laubrinus, Geschäftsführerin der Berlin Food Week

Clemens Niedenthal, Redakteur des Tip & Ressortleitung Food

Nikolas Rechenberg, GOURMETWELTEN

Annika Schönstädt, Stellvertretende Chefredakteurin Travelzoo Germany

Dr. Erwin Seitz, freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker

Jan-Peter Wulf, Fachjournalist und Gründer nomyblog



SPIELBANK BERLIN

50 Jahre Spielfreude!

Casinokultur seit 1975



Täglich geöffnet
von 11:00 bis 3:00 Uhr.

www.spielbank-berlin.de



Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter:
www.spielerschutz-berlin.de | Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BIÖG | Mo.–Do. 10–22 Uhr,
Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de | Einlass ab 18 Jahren!

WO DER *Genuss* ZU HAUSE IST.



Von Profis für Profis

Mit Kompetenz und Leidenschaft beraten wir dich bei Planung, Auswahl und Spezialwünschen – bestelle telefonisch bei unseren Kundenberaterinnen & -beratern oder direkt über unseren B2B-Onlineshop.

Unsere Frischeparadies-Märkte findest du in:

Berlin Charlottenburg, Berlin Prenzlauer Berg,
Essen, Frankfurt, Hamburg, Hürth/Köln, Leipzig,
München, Stuttgart, Mallorca oder
unter frischeparadies.de



FRISCHE PARADIES

UNSER BESTE FÜR GENUSS

