PARTNER FÜR BERLIN präsentiert

Mit Bildern des Abends! Ab Seite 19

DAS **JUBILÄUMSMAGAZIN** DER

BERLINER MEISTERKÖCHE 2026



top magazin BERLIN – DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

RAZ Verlag – EINFACH MEHR DAVON



Berlins *new landmark.*

Foto: Johannes Berger

Der Estrel Tower erweitert die Estrel Welt um neue Perspektiven: Mit 522 Zimmern und Suiten, 3.800 qm Eventflächen, einem 1400 qm großem Spa- und Fitness-bereich sowie Restaurants und Bars vereint er Business, Events, Hospitality und Genuss auf besondere Art und Weise.

Soft Opening Dezember 2026
Exklusive Angebote auf **estreltower.com**

estrel
TOWER

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

AMUSE GUEULE
Grußwort

Liebe Preisträgerinnen und Preisträger, liebe Gäste,



Foto: Dominik Butzmann

30 Jahre Berliner Meisterköche sind ein guter Anlass, nicht nur auf die Entwicklung eines Wettbewerbs zurückzublicken, sondern vor allem auf die Menschen, die ihn geprägt haben. Seit drei Jahrzehnten stehen die Berliner Meisterköche für die außergewöhnliche Qualität und Vielfalt der Gastronomie unserer Stadt und würdigen diejenigen, die mit ihrem Können, ihrem Ideenreichtum und ihrem täglichen Engagement Maßstäbe setzen.

Was 1997 als Auszeichnung für herausragende gastronomische Leistungen begann, hat sich längst zu einer festen Institution der Berliner Gastronomieszene entwickelt. Über drei Jahrzehnte hinweg haben die Berliner Meisterköche kulinarische Trends gesetzt, Talente sichtbar gemacht und die Entwicklung Berlins zu einer international anerkannten Gastronomiemetropole mitgeprägt.

Die Berliner Gastronomieszene hat sich in dieser Zeit bemerkenswert entwickelt. Heute ist Berlin für viele Menschen aus aller Welt nicht nur wegen seiner Kultur und Geschichte ein attraktives Reiseziel, sondern auch wegen seiner kulinarischen Vielfalt. Hinter diesem Erfolg stehen zahlreiche Köchinnen und Köche sowie Gastgeberinnen und Gastgeber, die mit Leidenschaft und Mut immer wieder neue Akzente setzen. Gastronomie ist dabei weit mehr als ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Sie schafft Orte der Begegnung, bringt Menschen zusammen und prägt das Lebensgefühl unserer Stadt. Die Berliner Meisterköche machen sichtbar, welchen Beitrag die Branche für Berlin leistet und wie viel Engagement hinter ihrem Erfolg steckt.

Allen, die diesen Wettbewerb über viele Jahre begleitet und unterstützt haben, gilt daher mein herzlicher Dank. Den diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträgern gratuliere ich sehr herzlich zu ihrer Auszeichnung. Sie stehen stellvertretend für die hohe Qualität und Innovationskraft der Branche.

Mein Dank gilt ebenso dem RAZ Verlag, mit dem dieses Magazin bereits zum dritten Mal realisiert wurde. Die vorliegende Jubiläumsausgabe greift die Höhepunkte des heutigen Abends sowie der letzten drei Jahrzehnte auf und hält die besonderen Momente der Preisverleihung in aktuellen Bildern fest. So entsteht ein bleibender Rückblick auf das 30-jährige Jubiläum der Berliner Meisterköche.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Abend, inspirierende Gespräche und viel Freude bei der Lektüre.

Herzlichst Ihr



Dr. Stefan Franzke

Impressum

Das Abendmagazin zur Verleihung der Berliner Meisterköche 2026 erscheint am 07.11.2026 und wird ab ca. 23 Uhr an die Gäste verteilt.
RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec
Projekt- und Redaktionsleitung: Martina Reckermann,
E-Mail: info@raz-verlag.de, www.raz-verlag.de
Redaktion: Tina Feix, Brigitte Menge, Martina Reckermann, Thea Schreiber
Layout: Dietmar Stielau
Anzeigen: Ursula Lindner, Martina Reckermann, u. a.
Titel: glow communation GmbH

Fotos des Abendteils:
Layout & Bildbearbeitung des Abendteils: Oliver Gresitza, Anika Hoppe, Dietmar Stielau
Fotograf: Sir Richard Picture
Druck: Spreedruck 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.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Berliner Meisterkoch/ Berliner Meisterköchin 2026

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die Crème de la Crème der Berliner Gastroszene vor und beginnen mit einer der „Königsdisziplinen“, den Nominierten der Kategorie Berliner Meisterkoch/ Berliner Meisterköchin, bei denen Kochen zur Kunst wird.

Samuel Haas, Dae Mon

Unter dem Leitgedanken der „Open Minded Cuisine“ entstehen im Dae Mon Gerichte, die klassische Aromen und Techniken neu interpretieren und regionale Spitzenprodukte mit asiatischer Geschmacksvielfalt vereinen. Die Küche prägt Samuel Haas mit einem Team aus sieben Nationen. Mit seinen Menüs zeigt der Tiroler seine eigene kulinarische Handschrift: offen, undogmatisch, mutig und stets auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. Die Menüs – dabei stets ein vegetarisches – orientieren sich konsequent an Saison, Produktqualität und kreativer Neugier.
www.dae-mon.com

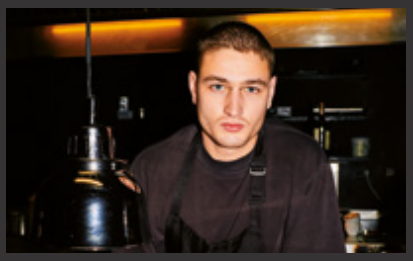


Foto: Daniel Mayrhofer

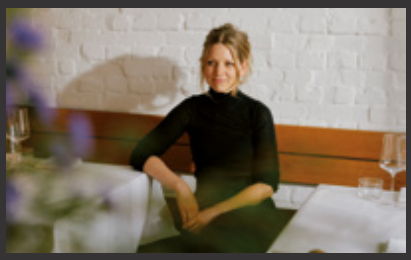


Foto: Franz Gruenewald

Sarah Hallmann, Hallmann & Klee

Sarah Hallmann – Aufsteigerin des Jahres 2023 – eröffnete ihr Restaurant am Böhmischen Platz in Neukölln vor zehn Jahren als Frühstückslokal – ohne Investoren, ohne Businessplan aus dem Lehrbuch, finanziert aus dem, was übrig blieb. Aus dem Frühstückscafé wurde ein Restaurant, das heute zu einem der bestbewerteten Deutschlands zählt. Ihre Küche folgt einem klaren Prinzip: aufs Wesentliche reduziert, mit viel Tiefe. Französisch geprägtes Handwerk trifft auf Produkte, die Sarah Hallmann seit ihrer Kindheit auf dem elterlichen Bauernhof kennt. Jedes Gericht hat einen Ursprung.
www.hallmann-klee.de

Daniel Remers, Barra Restaurant

Seit der Eröffnung 2018 ist es der Wunsch von Daniel Remers, dass das Barra ein Ort ist, an dem Menschen ganz selbstverständlich zusammenkommen, entspannt und unprätentiös. Der Koch mit den britischen Wurzeln arbeitet akribisch und legt den Fokus auf die Produkte. Seine Küche ist in den Klassikern verwurzelt und spiegelt zugleich die Erfahrungen des internationalen Teams wider. Das Barra setzt auf die Zusammenarbeit mit den besten Lieferanten und behandelt jede Zutat vom Verarbeiten ganzer Tiere bis zum Einlegen und Konservieren mit Sorgfalt und Respekt.
www.barraberlin.com



Foto: Marcus Nolan

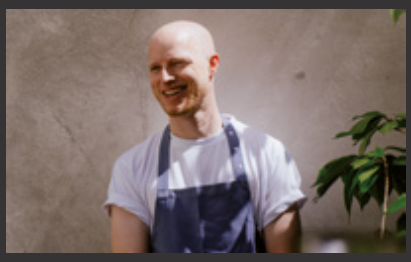


Foto: Lukas Freitag

Andreas Rieger, Michelberger Hotel

Die Vita von Andreas Rieger offenbart viele renommierte Adressen. Im Michelberger Hotel zeigt der gelernte Koch, was das Haus über Generationen und Grenzen hinweg verbindet: von den Produkten der Region über kulinarische Wurzeln, die mit Nachbarn in nah und fern geteilt werden. Exemplarisch dafür stehen gegrillter Hirschpfeffer, schlesische Klöße, eine gute Gemüsebrühe, geflammte Eisbeinterrine, Hoppelpoppelschnitte, Kaltschale oder Scholle Finkenwerder – eine Reise durch das kulinarische Erbe, im Gepäck: Geschmäcker, Rezepte und Geschichte.
www.michelbergerhotel.com

Lode van Zuylen, REMI

Seit zehn Generationen dreht sich in der Familie von Lode van Zuylen alles um den guten Geschmack. Der Niederländer gehört zu den Gründern des REMI, das modernes Kochen mit klarer Haltung verbindet. Das Restaurant am Rosa-Luxemburg-Platz steht für eine Küche, die saisonal denkt und handwerklich überzeugt. Die Gerichte folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten, getragen von einem Produzentennetzwerk, das über ein Jahrzehnt gewachsen ist. Kurze Wege, verlässliche Beziehungen mit Menschen und ein kompromissloser Blick auf Qualität.
www.remi-berlin.de



Foto: Jana Edisonga

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Aufsteiger/ Aufsteigerin des Jahres 2026

Im Jahr 2000 verzeichnete Berlin einen Besucherrekord. 2001 wurde zum ersten Mal der „Aufsteiger des Jahres“ ausgezeichnet: Ralf Zacherl von der Wein-Bar Rutz. Es ist eine Kategorie, die Neugier und Hoffnung weckt. Dafür steht auch jeder der fünf Nominierten des Jahrgangs 26.

Johannes Gehrich, Hugos

In der 14. Etage des InterContinental Berlin vereint das Hugos – seit 1999 ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – innovative, moderne Küche mit einem spektakulären Panoramablick über Berlin. „Das Hugos ist für mich längst mehr als ein Arbeitsplatz – es ist meine Leidenschaft“, so Johannes Gehrich, der anspruchsvolle Menüs mit regionalen und internationalen Einflüssen kreiert. Mit seiner Berufung zum Küchenchef vollzog das Hugos einen sanften Generationswechsel: Die kulinarische Identität bleibt erhalten – und gleichzeitig öffnet sich das Haus für neue Ideen.
www.berlin.intercontinental.com/de/dine/hugos-restaurant

Adar Kaplan-Mor, Loxa

Das Loxa ist mit nur 22 Sitzplätzen geschaffen für ein exklusives Erlebnis. Es offeriert Speisen mit starken mediterranen Einflüssen und Respekt vor den Produkten, dem Handwerk und den Gästen. Die von Küchenchefin Adar Kaplan-Mor kuratierte Speisekarte, wechselt alle drei Monate und spiegelt das Engagement für Frische und Innovation wider. So kommt das Gemüse alle zwei Tage frisch ins Loxa. Es ist ein Ort, an dem Einfachheit, Handwerk und Gastfreundschaft zu einer ehrlichen, zugänglichen und zugleich außergewöhnlichen Fine-Dining-Erfahrung verschmelzen.
www.loxaberlin.de

Nadav Kundel, Saint Farah

Das Saint Farah ist ein modernes mediterranes Bistro am lebhaften Rosenthaler Platz, gegründet von Küchenchef Nadav Kundel, Unternehmer Gil Azrielant und General Manager Noa Kadim, benannt nach Kundels und Azrielants geliebter Großmutter Farah Mardan. Kundel erlernte sein Handwerk in Tel Aviv und verfeinerte es in Europa. Seine kulinarische Sprache ist geprägt von mediterranen Aromen mit Zutaten aus dem Nahen und Fernen Osten. Die Karte zeigt eine breite Palette an Mezze und kleinen Gerichten im Sharing–Stil.
www.saintfarah.de



Fotos: Intercontinental Berlin

Johannes Gehrich



Fotos: Eti Namir

Adar Kaplan-Mor



Fotos: Lihi Wolff

Nadav Kundel



Fotos: The Catch Family

Danas Pozlevičius



Fotos: Tony Buy

Tanadon Santanaviboon

Danas Pozlevičius, Jolie Bistrot

Das Jolie Bistrot passt perfekt in die Zeit der boomenden Bistros. Perfektion kennzeichnet die Küche von Danas Pozlevičius, zuletzt Sous-Chef im November. Fasziniert von der Energie, Kreativität und Leidenschaft des Kochens zog es den Litauer zunächst nach Skandinavien zu den großen Könnern der Branche, bei denen er neben dem Handwerk die Werte Nachhaltigkeit, Saisonalität und Respekt vor Zutaten in sich aufnahm. Seit 2024 prägt er als Küchenchef das Jolie Bistrot. „Hinter jedem Gericht steckt eine lange Geschichte voller harter Arbeit, Lernprozesse und Hingabe – vor allem aber eine Liebe zum Kochen“, weiß Danas Pozlevičius.
www.jolie-bistrot.com

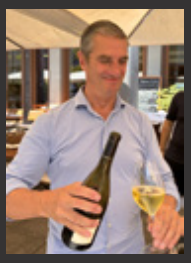
Tanadon Santanaviboon, Hanuman Thai Curry House

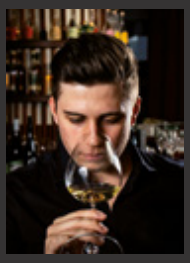
Im Kreuzberger Hanuman Thai Curry House kommt der authentische Geschmack Thailands auf den Teller, nicht als Trend, sondern hundertprozentig traditionell. Chef Don hat lange nicht nach festen Rezepten gekocht, viele Gerichte entstehen bei ihm zuerst spontan im Kopf oder direkt beim Kochen. Erst in den letzten Jahren hat er begonnen, seine eigenen Rezepte systematisch aufzuschreiben, damit sein Team seine Art zu kochen besser nachvollziehen und reproduzieren kann. Übrigens, Gaeng Kiew Wan ist eins von Dons absoluten Lieblingsgerichten – Kindheitserinnerung an seine Schulzeit.
www.hanuman-thaicurryhouse.com

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Berliner Gastgeber/ Berliner Gastgeberin 2026

Michael Köhle aus dem Hugos im Hotel InterContinental Berlin war im Jahr 2012 der Erste, der in der damals neu eingeführten Kategorie „Gastgeber“ ausgezeichnet wurde. Gute Gastgeber haben ein sensibles Gespür für Menschen, Momente und Mahlzeiten.





Fotos: Bragato Restaurationsgesellschaft

Antonio (Gastgeber) und Louis (Sommelier) Bragato, Il Calice

Das Restaurant Il Calice am Walter-Benjamin-Platz, der an eine Piazza denken lässt, ist seit 1990 für seine exzellente traditionelle italienische Küche und für seine herausragende Weinauswahl bekannt. Gastgeber Antonio und Sommelier Louis Bragato lassen bei den Gästen vom ersten Moment an das Gefühl wachsen, Teil einer großen Familie zu sein. „Calice“ (deutsch Weinkelch) – der Name ist Programm, denn die Familie Bragato produziert seit über 20 Jahren eigene Weine im Friaul, die international hoch bewertet werden. Dolce Vita mitten in Berlin.
www.enoiteca-il-calice.de

Anne Garkisch (Gastgeberin und Sommelière), Restaurant Bieberbau

Im denkmalgeschützten Gastraum des Bieberbau mit Stuck und hinreißendem Dekor servieren Anne Garkisch und Ehemann Stephan Garkisch seit 2023 ihre kreative moderne deutsche Spitzenküche. Bei der Geografin siegte nach dem Studium die Leidenschaft für die Gastronomie. „Die täglichen Herausforderungen und die Möglichkeit, Menschen mit gutem Essen und Trinken und herzlichem Service glücklich zu machen, begeistern mich immer wieder“, bekennt die passionierte Gastgeberin und ergänzt: „Begegnungen machen aus unserem Beruf einen lebenslangen Lernprozess.“
www.bieberbau-berlin.de



Foto: Restaurant Bieberbau

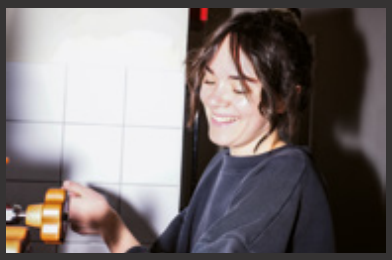


Foto: Max Strohe

Anna Hernández Götz (Sommelière), barlevain

Die barlevain im Schöneberger Akazienkiez ist eine feine Mischung aus Bistro und Gastropub: leger, offen, lässig, urban. Sommelière Anna Hernández Götz studierte zunächst Literatur- und Kulturwissenschaften, es zog sie aber immer stärker dorthin, wo Geschichten nicht geschrieben, sondern erzählt werden: an die Tische im Restaurant. Sie absolvierte eine Ausbildung zur Sommelière und sammelte über viele Jahre hinweg ihre Erfahrungen im tulus lotrek. Heute schreibt sie die undogmatische Weinkarte und prägt die entspannt-zwanglose Stimmung im Gastraum.
www.barlevain.de

Sebastian Höpfner (Sommelier), Rutz

Aus dem 2001 mit Lars Rutz († 2003) eröffneten Konzept aus Weinbar mit Restaurant und Weinverkauf entwickelte sich das heutige, von Inhaber-Ehepaar Anja und Carsten Schmidt weiterhin familiengeführte Spitzenrestaurant Rutz. Gemeinsam mit dem Küchenteam tüftelt Head Sommelier Sebastian Höpfner ständig an den stimmigsten Weinbegleitungen. Die gleiche Inbrunst gilt der alkoholfreien Begleitung. Der vielfach ausgezeichnete Sommelier brachte reichlich Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit ins Rutz und ist einer der führenden Sommeliers Deutschlands.
www.rutz-restaurant.de



Foto: teffen Sinzinger



Foto: Seline Schrader

Isabell Wendel (Gastgeberin und Sommelière), Bricole

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Bricole ist seit 2017 ein fester Bestandteil der Berliner Gastroszene. Die versierte Gastgeberin und Restaurantleiterin Isabell Wendel sorgt dafür, dass die Gäste einen professionellen und herzlichen Service erleben. Die exzellente Weinkennerin verfügt über eine ansteckende Begeisterung und gehört zu einer neuen entspannten Gastgeber-Generation fernab steifer Fine-Dine-Vorschriften. Das passt perfekt zum kleinen Bricole, das eher an ein privates Esszimmer als an ein klassisches Restaurant erinnert.
www.bricole.de


visit BERLIN
DIE GASTRONOMIE BERLINS:
SO VIELFÄLTIG WIE DIE
STADT SELBST.
Restaurant-Tipps auf visitBerlin.de/restaurants


4 X IN BERLIN
KREUZBERG
Mehringdamm 36, 10961 Berlin
Telefon: 030 - 251 73 68
CHARLOTTENBURG
Bhf. Zoo, Hardenbergplatz 9, 10623 Berlin
Telefon: 030 - 31 992 992
MITTE
im Hauptbhf., Europlatz 1, 10557 Berlin
Telefon: 030 - 71 555 990
FRIEDRICHSHAIN
im S-Bhf. Warschauer Straße,
Warschauer Brücke, 10243 Berlin
Telefon: 030 - 28 03 8888
CURRY 36
36
TOMATEN KETCHUP
DAS ORIGINAL
87% Tomatenmark

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Berliner Szenerestaurant 2026

Mit dem MANI Restaurant (2012) und dem Cookies Cream (2013) zeichnete die Jury zwei Pioniere der ersten Stunde aus. Gewürdigt wurden der Mut, die innovativen Ideen und das Gespür für adäquate Formate in der Szenestadt Berlin. Dafür stehen auch diese fünf.

Ari's

Ari's ist ein Nachbarschaftsrestaurant in Kreuzberg, das die Aromen und Gastfreundschaft Perus mit dem Geist des klassischen amerikanischen Diners verbindet. Gegründet wurde es von Arianna Plevisani, die im Juni 2025 mit Ari's ihr erstes Restaurant als Inhaberin und Küchenchefin eröffnete. Untergebracht in einer ehemaligen Garage mit begrünter Hinterhofterrasse, entstand das Restaurant aus dem Wunsch heraus, einen Ort zu schaffen, an dem außergewöhnliches Essen ohne formelle Hürden erlebbar wird. Im Mittelpunkt steht dabei Plevisanis lebenslange Begeisterung für Comfort Food – Gerichte, die großzügig, geschmackvoll und emotional berührend sind.
www.arisberlin.com



Foto: Ari's

Arianna Plevisani

File Asto

Jung, lässig, entschleunigt, ehrlich, einfach: Im File Asto leben die langjährigen Freunde Solomon Papadopoulos und Alexis Vezakiadis ein neues Konzept griechischer Gastlichkeit fernab aller gewohnten Stereotype. Die Gäste lieben es und haben sichtlich Spaß an der authentischen und zeitgemäßen Interpretation griechischer Kulinarik, Gastfreundschaft und Lebensart. „Simple is Greek" heißt hier: eine reife Tomate, hochwertiger Käse, Olivenöl und Brot genügen bereits für eine Mahlzeit. Die Karte respektiert die Tradition, ohne sie jedoch als etwas in der Vergangenheit Erstarrtes zu betrachten. File Asto gibt es in Mitte und in Kreuzberg.
www.file-asto.com

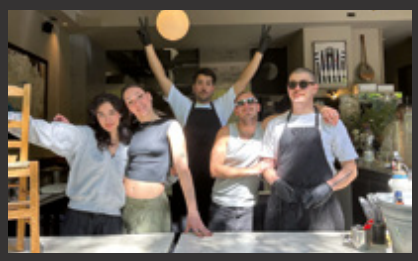


Foto: File Asto

Solomon Papadopoulos und Alexis Vezakiadis und ihr Team

Onette

Im Akazienkiez in Schöneberg vereint Onette die Herzlichkeit deutscher Hausmannskost mit der unkomplizierten Atmosphäre und den Aromen klassischer New Yorker Luncheonettes und Delis. Gegründet von den Gastronominnen Tamara Siedentopf und Brienne West, die gemeinsam auf internationale Erfahrung in Deutschland, Großbritannien, der Schweiz und Kanada zurückblicken, steht Onette für ehrliches Essen, hochwertige Zutaten und faire Preise. Die Speisekarte umfasst Frühstücksgerichte, kreative Sandwiches, saisonale Suppen, Salate sowie hausgemachte Desserts. Neben dem Tagesgeschäft entwickelt sich Onette am Abend zur entspannten Wein- und Aperitivo-Bar.



Foto: Onette GmbH

Tamara Siedentopf und Brienne West

Saint Farah

Das Saint Farah ist angesagt, die Küche in aller Munde. Dafür steht auch die Nominierung der mediterranen Seele im Herzen von Mitte in gleich zwei Kategorien: die Wohlfühlküche von Nadav Kundel als Aufsteiger des Jahres und die sehr gelungene lebendige Mischung aus Erfahrungen, Mut, Erlebnissen, Zeitgeist und Wurzeln als Szenerestaurant. Das Saint Farah serviert seine moderne mediterrane Bistroküche in zwangloser Atmosphäre mit Blick in die offene Küche, auf Olivenbäume und handbemalte Fliesen. Wechselnde Kunstwerke verleihen dem intimen Gastraum seinen warmen Charakter.
www.saintfarah.de



Foto: Saint Farah GmbH

Nadav Kundel und sein Team

Tacos el Rey

2025 gründeten Jesús García, Pablo Vázquez und Michael Heiden in Kreuzberg das Tacos El Rey mit dem Ziel, die Vielfalt, das Handwerk und die kulinarischen Traditionen Mexikos in ihrer ursprünglichen Form nach Europa zu bringen. Criollo-Mais wird von kleinen Produzenten in Mexiko bezogen, in Berlin nixtamalisiert, zu frischer Masa verarbeitet und für jede Bestellung zu Tortillas gepresst. Dieser aufwändige Prozess bildet die Grundlage einer Küche, die sich an regionalen Traditionen Mexikos orientiert und diese in einem zeitgemäßen gastronomischen Kontext präsentiert.
www.elreyberlin.de

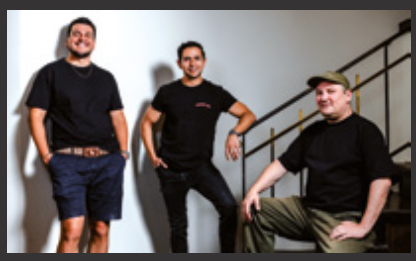


Foto: Sonni Holmstedt

Jesús García, Pablo Vázquez und Michael Heiden



KPM
BERLIN



KPM-BERLIN.COM

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Berliner Kiezmeister 2026

Zum ersten Mal wurde im Jahr 2018 der Berliner Kiezmeister - das Rogacki - ausgezeichnet. Mit dieser Kategorie stehen Preisträger im Mittelpunkt, die in besonderer Weise für Genuss, Tradition, Lebensqualität und Kulinarik in einem Kiez stehen - und darüber hinaus strahlen.

Augusta am Savignyplatz, Charlottenburg (auch in Schöneberg)

Nur wenige Schritte vom Savignyplatz entfernt vereint Augusta einen Käseladen, eine Weinhandlung, eine französische Épicerie fine und ein Bistro – ein Ort zum Verweilen, Verkosten und Genießen. Doch hinter diesem Konzept stehen vor allem zwei Leidenschaften, die alles bestimmen, was das Team um Sébastien Gorius tut. Die erste gilt den Produkten, die meist von kleinen französischen Erzeugern stammen. Die zweite Leidenschaft gilt dem Kiez, denn Augusta verbindet Menschen miteinander, ist Raum der Begegnung und des Miteinanders. Ein echtes Stück Frankreich, in Charlottenburg und auch in Schöneberg.
www.cantineaugusta.com

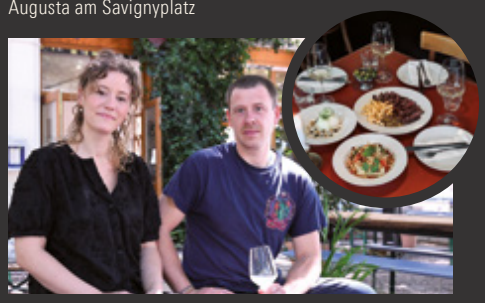


Fotos: Julia Berger Photography

Augusta am Savignyplatz

Bistro GriGri, Kreuzberg

Direkt am Landwehrkanal in Kreuzberg liegt das Bistro GriGri – ein Restaurant, das genauso vom Kiez lebt wie von den Menschen, die jeden Tag darin ein- und ausgehen. Hinter dem GriGri stehen seit April 2025 Ronja Mohs und Kilian Neugebauer, die hier täglich selbst im Service, in der Küche oder irgendwo zwischen Tresen und Terrasse unterwegs sind. Das Persönliche unterscheidet das Bistro von anderen: Man kennt sich, quatscht miteinander, schiebt spontan Tische zusammen oder trinkt noch gemeinsam ein Glas Wein in herzlicher Stimmung. Die Küche ist saisonal, unkompliziert und produktfokussiert.
www.instagram.com/bistro_grigri



Fotos: Frank Donati

Bistro GriGri

Blutwurstmanufaktur Marcus Benser, Neukölln-Rixdorf

Im Böhmischen Viertel in Neukölln-Rixdorf liegt eine kleine Fleischerei, die noch echtes Handwerk lebt. 1902 gegründet, wird der Betrieb heute von Fleischermeister Marcus Benser geführt. Hier wird das Fleisch noch selbst zerlegt, die Schweine stammen aus bäuerlicher Aufzucht in der Region, und für jedes Teil gibt es mindestens eine traditionelle Wurstspezialität. Bensers Können ist preisgekrönt: Mehrmals holte er die Trophäe für die beste Blutwurst Europas beim renommierten Wettbewerb der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin in der Normandie. 2004 wurde er sogar zum „Ritter der Blutwurst" geschlagen - eine Ehre, die zuvor auch Paul Bocuse zuteilwurde.
www.blutwurstmanufaktur.com



Fotos: Blutwurstmanufaktur

Blutwurstmanufaktur Marcus Benser

Tresen-Treff, Wilmersdorf

Gegen den Trend des Kneipensterbens setzten die Köche Laurens Friedl und Josha Karlborg sowie die Sozialpädagogin Julia Bentzien ein Zeichen: Sie übernahmen 2025 den Wilmersdorfer Tresen-Treff samt Namen und Stammgästen. In der typischen Berliner Eckkneipe sind Gemütlichkeit, Billard spielen und Fußball gucken geblieben, neu ist das Speisenangebot, denn Karlborg und Friedl bringen Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit. Die Kneipenklassiker Königsberger Klopse, Beamtenstippe, Matjessalat und Eisbein werden in Spitzenqualität serviert. Julia Bentzien weiß, was ihren Gästen schmeckt.
www.facebook.com/pages/Tresentreff



Fotos: Tresen-Treff

Tresen-Treff

Vom Einfachen das Gute, Wilmersdorf (auch in Frohnau und Mitte)

Vom Einfachen das Gute schafft Orte, an denen Menschen gerne verweilen, entdecken und genießen. An drei Standorten finden Kunden handwerklich hergestellte Lebensmittel, die kulinarisch herausragend und verantwortungsvoll produziert sind. Das Sortiment reicht von sorgfältig gereiftem Käse und hochwertiger Charcuterie über besondere Weine bis hin zu ausgewählten Feinkostprodukten. Die Läden sind ästhetische Wohlfühlorte, an denen Einkaufen Freude bereitet: Freundliche Beratung, Verkostungen und die Begeisterung des Teams gehören deshalb genauso zum Einkaufserlebnis wie die Produkte selbst.
www.vomeinfachendasgute.com



Fotos: Vom Einfachen das Gute

Vom Einfachen das Gute

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Berliner Barkultur 2026

Die Berliner Barkultur gehört zu den jüngsten Kategorien: 2021 wurde die „Green Door Bar" gekürt. Bars in Berlin sind bunt, cool, verrucht, stilvoll, exklusiv, surreal, glamourös … und garantiert nie langweilig. Das beweisen die fünf Nominierten des Jahrgangs 2026.

Der Kleine August …

… ist in der Auguststraße und hat sich schnell als besonderer Treffpunkt für Weinliebhaber etabliert. Die Weinregie hat Pierre Girard, bekannt für das gefeierte Weinmenü im Restaurant Verōnika im Fotografiska. Gemeinsam mit Thomas Lyons, der über 20 Jahre internationale Expertise aus renommierten Restaurants, Hotels und Weingütern einbringt, interpretiert er Wein leidenschaftlich und zugleich fachlich tief verankert. Gezeigt wird das Beste aus der Weinwelt – ohne Effekthascherei, dafür mit ehrlichem Fokus auf Handwerk und Herkunft. Die Weinkarte vereint charakterstarke, handwerklich erzeugte Weine.
www.derkleineaugust.de

ernst cave

Was der Kanadier Dylan Watson-Brawn beginnt, hat Erfolg. Dafür stehen in Berlin seine Restaurants „ernst" und „julius ernst". Gourmets, Foodies und all die, die besondere Orte lieben, treffen sich nun im „ernst cave". Der Sternekoch lebt hier seine Leidenschaft für Spitzenprodukte in seiner Weinbar im Wedding. Die Ausstattung ist schlicht, edel, hell. Die Hauptrolle spielen ausgewählte biodynamische Weine aus Frankreich und Deutschland, sowohl von aufstrebenden Erzeugern als auch etablierten Größen und absoluten Meistern ihres Fachs. Dazu gibt es kleine, feine Snacks und einen Wein-Shop.
www.ernstcave.com

BAR MATRËSHKA

Die Schwestern, Gründerinnen und Inhaberinnen Victoria May und Aleksandra Golubkova haben mit der BAR MATRËSHKA ein Herzensprojekt zum Leben erweckt. Sie schufen einen Ort, der moderne Barkultur mit den Aromen, Erinnerungen und Traditionen verschiedener slawischer Länder verbindet und Menschen durch gute Drinks zusammenbringt. Regelmäßig gibt es Guest Shifts mit renommierten Bartenderinnen und Bartendern aus verschiedenen slawischen und osteuropäischen Ländern. So entstehen neue Ideen, spannende Kooperationen und ein lebendiger Austausch innerhalb der internationalen Barszene.

Fotos: Marie Staggat



Pierre Girard



Thomas Lyons

Foto: ernst cave



Das „ernst cave" im Wedding

Foto: Daria LANSKAYA



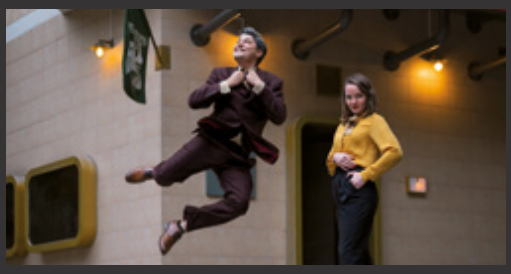
Victoria May und Aleksandra Golubkova

Foto: Johannes Schwark



Martina und Bénédict Berna und ihr Team

Foto: Robert Sokol



Sahand Zamani und Charlotte Fedtke

Rhinoçéros

Martina und Bénédict Berna eröffneten ihre kleine Bar im Prenzlauer Berg als einen Ort, der sich dem widmet, was die beiden am meisten lieben: Musik, gemeinsame gute Zeiten und guter Sound. Das Konzept ist eine Hommage an die japanische Jazz-Kissa- und Barkultur. Exemplarisch dafür steht Pink Pong, ein Signature Drink, der die Verbindung von Japan, Berlin und Jazz im Rhinoçéros sehr direkt erzählt. Die Signature Drinks sind immer von einem Musikstück, einem Künstler oder einer Platte inspiriert und sollen eine Stimmung übersetzen: präzise, eigenständig und mit Freude im Glas.
www.rhinoceros-berlin.com

Rum Trader

Seit 1976 besteht das Rum Trader am Fasanenplatz in Wilmersdorf. Sein 17 Quadratmeter großer Barraum bewahrt ein historisches Ambiente, in dem klassische Cocktails, besondere Rumsorten und persönliche Gastgeberschaft ihren Platz haben. Gelegentlich ergänzen Lesungen, Gesang und Live-Musik das Leben der Bar. Die älteste noch bestehende freie Cocktailbar Berlins wird seit 2019 von Charlotte Fedtke und Sahand Zamani geführt. Gemeinsam mit ihrem Team kümmern sie sich um das Institut für fortgeschrittenes Trinken. Das Wissen über Spirituosen zeigt sich in den persönlichen Empfehlungen.
www.rumtrader.com

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Gastronomische Innovatoren 2026

Anja und Carsten Schmidt: Genuss-Unternehmer, die Berlins Weinkultur geprägt haben



Foto: Restaurant Rutz

Anja und Carsten Schmidt stehen seit 25 Jahren für eine erlesene Genusskultur, die bestes Handwerk, Liebe zum Produkt, Verantwortung und Wertschätzung verbindet. Das Familienunternehmen prägt den Geschmack Berlins und setzt Maßstäbe, die weit über die Hauptstadt hinausreichen.

„Wir sind eigenständig und machen unser Ding", sagte Anja Schmidt in einem Interview zum 25. Jubiläum des Restaurant Rutz. Diese Eigenständigkeit, Neues zu probieren durchzieht die gesamte Unternehmensgeschichte. Die wichtigsten Kriterien: höchste Qualität, nimmermüde Kreativität und Mitarbeiter, die das mit Leidenschaft umsetzen. Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 2001. Die Schmidts verwirklichten – ohne externe Investoren, vertrauend ihrem Konzept – gemeinsam mit dem Sommelier Lars Rutz († 2003) das Projekt aus Weinbar mit Restaurant und Weinverkauf. Drei Jahre später unterschrieb Marco Müller (Berliner Meisterkoch 2011) seinen Arbeitsvertrag. Nach dem ersten Stern im Jahr 2007 und dem zweiten 2016 verlieh der Guide Michelin dem Rutz 2020 als bisher einzigem Restaurant in Berlin drei Sterne und zusätzlich den Grünen Stern für besonders engagierte nachhaltige Gastronomie. Nahezu alle anderen Restaurantführer vergeben ebenfalls Höchstbewertungen. Das Rutz ist nicht nur Berlins bestes Restaurant, sondern gehört im Ranking ausgewählter deutscher Restaurants laut Ranglisten zu den Top-3 Deutschlands. Zugleich entwickelte sich im Rutz eine ganze Generation von Köchen und Sommeliers, die heute die Spitzengastronomie in Deutschland und sogar international prägen. Seit 2022 präsentiert sich das Rutz auch optisch nach großem Re-Design im neuen, zeitlos puristisch-eleganten Gewand.

Anja und Carsten Schmidt zählen zu den prägenden Persönlichkeiten der Berliner Wein- und Spitzengastronomieszene. Carsten Schmidt kommt aus der Branche, er übernahm das 1964 von seinen Eltern gegründete Unternehmen Weinladen Schmidt in der Neuköllner Sonnenallee. Sie gehörten zu den Pionieren, die trockene deutsche Qualitätsweine offerierten und für deren Qualität warben. Anja Schmidt kommt aus dem Verlags- und Marketingbereich und brachte diese Expertise in das Familienunternehmen ein.

Gemeinsam führen sie den traditionsreichen Weinladen Schmidt, eines der bekanntesten Weinhandelsunternehmen der Hauptstadt mit Fachgeschäften im Kollwitz Kiez, am Karl-August-Platz, in Hermsdorf und Kreuzberg. Jeder Laden hat seinen eigenen Charakter, alle bieten Weine vom einfachen Spaßmacher bis zu den großen Gewächsen und natürlich eine exzellente Beratung. Zum Gourmet-Reich Schmidt gehört das Rutz-Zollhaus in Kreuzberg (Herbert Beltle war mit dem „Alten Zollhaus" einer der ersten Preisträger 1997 und Gastronomischer Innovator 2012) damals mit einer ganz eigenen Interpretation deutscher Küche im Casual-Gewand und werktäglich tagsüber das vinophile Genusskonzept Schmidt Z&KO in Friedenau mit den renommierten TV-Köchen Ralf Zacherl und Mario Kotaska.

Anja und Carsten Schmidt haben mit ihren Unternehmen Auszeichnungen geradezu eingesammelt. Neben Michelin-Sternen und besten Ranglisten-Platzierungen seien beispielhaft die „Riesling-Trophy" (Weinwirtschaft), „Pro Riesling" (Vinum) „Berliner Familienunternehmen des Jahres 2016" und der Preis „Förderung der Genusskultur" von der eat! Berlin genannt. All das zeigt: Spitzenleistungen brauchen Menschen, die sich täglich dafür einsetzen – mit Leidenschaft und Liebe.

www.rutz-restaurant.de/

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Klassiker in Kreuzberg

In der Markthalle Neun betreibt Berlins bekanntester Feinkosthändler einen Pop-up-Store.



Foto: Markthalle Neun



Foto: JeanMW

Als die Markthalle Neun noch ein Geheim-Tipp unter Foodies und genussliebenden Kreuzbergern war, wurde der Street Food Thursday 2013 als „Gastronomischer Innovator" geehrt. Markt ist Bewegung – und nun findet hier der Feinkost- und Fischhändler Rogacki – der erste gekürte Berliner Kiezmeister 2018 – nach schweren Zeiten eine neue Heimat.

Die Projektgruppe Markthalle Neun bekam vor rund 15 Jahren den Zuschlag, das denkmalgeschützte Gebäude aus dem Jahr 1891 als Ort für „kleinteiligen Handel sowie kulturelle und soziale Angebote" wiederzubeleben. 2011 wurde die umgestaltete Eisenbahnmarkthalle eröffnet als Ort für regionale, ökologische und handwerklich hergestellte Lebensmittel. Die Markthalle Neun war und ist nicht einfach nur ein Platz für Händler, sondern Produktionsort und ein lebendiger Kulturraum für Dialog, Lebensformen, kulinarische Bildung und frische Formate. Die Jury der Berliner Meisterköche lobte 2013 das Konzept des Street Food Thursday als „ ... die überzeugende Manifestation einer jungen, internationalen Genuss-Generation, die in entspannter und kommunikativer Atmosphäre die Lust am Essen zelebriert. Statt Form und Konvention lassen sich die Food-Expats in der Markthalle IX ausschließlich von Qualität, Kreativität und Innovationsfreude inspirieren und lenken. Ein Konzept, das wie kein anderes das junge und kosmopolitische Berlin kulinarisch präsentiert." So war es und so ist es. Der Street Food Thursday ist ein gefeierter und gut besuchter Dauerbrenner. Immer donnerstags von 17 bis 22 Uhr ist die Markthalle Plattform für Köche, die ohne eigenes Restaurant, aber mit Ideen, Haltung und Können an den Start gehen. Ein genussreicher Treffpunkt von kreativen Genussoptimierern und Menschen, die gern Neues kennenlernen und Essen lieben, ganz gleich ob mit Besteck, Stäbchen oder einfach aus der Hand. Der Street Food Thursday war übrigens der erste Markt seiner Art in Deutschland und hat seitdem eine ganze Bewegung initiiert.

Markt ist Dynamik. Im Laufe der Jahre gingen Händler und Gastronomen, neue kamen. Gerade Stammkunden lieben diese Abwechslung: neue Geschmäcker, neue Entdeckungen, neue Auswahl. Seit Anfang Oktober hat das legendäre, aber geschlossene Fisch- und Feinkosthaus Rogacki hier eine Heimat auf Zeit gefunden. Ein Blick zurück: Das Unternehmen wurde 1928 von der Familie Rogacki als kleine Aalräucherei gegründet. 1932 öffnete das stadtbekannte Geschäft in der Wilmersdorfer Straße. Das entwickelte sich über Jahrzehnte hinweg zu einer Berliner Institution für Fisch, Räucherwaren, Salate, Delikatessen und warme Speisen. Besonders beliebt waren Backfisch, Austern, Fischbrötchen und die hausgemachten Salate.

Im Mai 2025 kam der langjährige Inhaber Dietmar Rogacki bei einem Brand ums Leben. Kurz darauf geriet das Unternehmen in wirtschaftliche Schwierigkeiten und meldete Insolvenz an. Das traditionsreiche Stammhaus in der Wilmersdorfer Straße musste schließen. Untergang? Vergessen? Ende 2025 erwarb der Berliner Unternehmer Daniel-Jan Girl die Markenrechte und sicherte die historischen Rezepte. Nun ist Rogacki mit Kochbuch und neuem Standort in der Markthalle Neun. Ein Neustart mit dem Ziel, das 100-jährige Firmenjubiläum 2028 wieder in Charlottenburg zu feiern.

Bis dahin gibt's frisch Gefischtes und das vertraute gastronomische Angebot in der Markthalle Neun. Und natürlich ist Rogacki auch beim Street Food Thursday dabei.

www.markthalleneun.de

Nachgefragt!

Glückwünsche und Erinnerungen:


Foto: Stephanie Steinkopf/ Agentur Ostkreuz

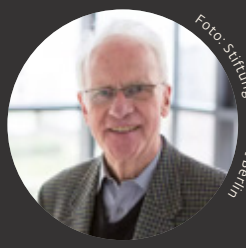
„Keine andere Stadt hat eine so unabhängige Jury. Und keine andere leistet sich einen Preis mit so viel Gewicht. Die Berliner Meisterköche sind offiziell eine Auszeichnung, inoffiziell das beste Nachschlagewerk in der Stadt, wenn man wissen will, wo man gut isst und trinkt. Zudem würdigen sie eine Branche, die Höchstleistungen bringt und deren Arbeit nach Minuten aufgegessen ist."
Tina Hüttl/ Juryvorsitz der Berliner Meisterköche, Gastrokritikerin Berliner Zeitung u. a.


Foto: Holger Talinski

„Als Partner der ersten Stunde und Stifter der Preise sind wir stolz darauf, die Erfolgsgeschichte der Berliner Meisterköche seit Beginn begleiten zu dürfen. Die Auszeichnung gibt herausragenden Persönlichkeiten und Betrieben die verdiente Sichtbarkeit und trägt maßgeblich dazu bei, Berlin als internationale Genussmetropole zu stärken. Für die Zukunft wünschen wir den Berliner Meisterköchen, dass sie weiterhin Impulse setzen, Talente fördern und die Berliner Gastronomie mit ihrer Innovationskraft inspirieren."
Martina Hacker / Geschäftsführerin KPM Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin (Partner für Berlin)


Foto: mr

„Die Berliner Meisterköche sind ein Schaufenster der Berliner Gastronomie , die so vielfältig ist wie einmalig in Deutschland. Ich wünsche ihnen für die nächsten 30 Jahre viel Kreativität und Neugier und vor allen Dingen viel Unterstützung!"
Klaus Wowereit / Ehemaliger Regierender Bürgermeister von Berlin


Foto: Stiftung Zukunft Berlin

„Vor gut 30 Jahren hatte die Berliner Küche nicht unbedingt einen exzellenten Ruf. Deshalb hatte ich als Chef der für den Ruf Berlins zuständigen „Partner für Berlin" die Idee, eine jährliche Meisterschaft der Berliner Köche auszurufen. Das schönste und erstaunlichste für mich aber war, wie die Berliner Köche und, was wichtig war, genauso die Feinschmecker Journalisten, die in der Jury (nicht zu vergessen: Professor Dieter Großklaus als deren Präsident vom Start weg) saßen, solidarisch und engagiert diese Idee eines Laien von Anfang an und bis zum heutigen Tage mit Leben erfüllten - mehr, als ich es je zu hoffen gewagt hätte. Der Erfolg der Idee, das ist ihre Leistung!"
Dr. Volker Hassemer/ Senator a.D. & 1996-2002 Geschäftsführer von Partner für Berlin


Foto: Peter Pfotter

„30 Jahre Berliner Meisterköche sind für mich 30 Jahre gelebte Berliner Genusskultur - geprägt von besonderen Persönlichkeiten, großer Vielfalt, hoher Qualität und dem Mut, immer wieder eigene Wege zu gehen. Ich wünsche, dass sie auch in den nächsten 30 Jahren neugierig bleiben, neue Entwicklungen aufgreifen und gleichzeitig das bewahren, was die Berliner Gastronomie auszeichnet: Vielfalt, Offenheit und den Mut, eigene Wege zu gehen."
Lutz Stenschke / Inhaber Curry 36 (Partner für Berlin)

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Bestens auf Papier serviert

Im RAZ Verlag entsteht das Abendmagazin zur Preisverleihung der Berliner Meisterköche – und vieles mehr.



Mögen im Gastro-Bereich auch Porzellan und Stoffservietten das Nonplusultra sein – in der Print-Branche ist die schönste Präsentationsfläche das Papier. Der RAZ Verlag, dessen Team auch in diesem Jahr wieder das Abendmagazin zur Preisverleihung der Berliner Meisterköche als besondere Erinnerung für die Gäste gestaltet, legt dabei seit jeher Wert auf hohe Qualität. Dies gilt für die ansprechende Haptik, aber auch das Auge muss unbedingt „mitessen". Daher werden die „Zutaten" aus Text und Bild mit feinem Gespür für die jeweilige Leserschaft in Szene gesetzt.

Die Branchenmagazine „hogaAKTIV", „MBZ – Magazin für die Berliner Zahnärzteschaft" sowie „HANDWERK in Berlin" wenden sich in ihrer professionellen Machart gezielt an ein Publikum mit fachlichem Interesse und Expertise, während die Lokalmedien auf Nahbarkeit setzen. Seit mehr als einem Jahrzehnt etwa erfreut sich beispielsweise die „Reinickendorfer Allgemeine Zeitung" deshalb großen Zuspruchs, heute mit mehr als 100.000 Lesern pro Ausgabe. Anzeigenkunden profitieren in einem solchen Umfeld von der großen Nähe und der damit verbundenen Glaubwürdigkeit.

Spezialisiert ist der RAZ Verlag außerdem auf die Redaktion und Gestaltung der TOP Magazine für Berlin, Potsdam/Brandenburg und Hamburg. Diese richten sich mit ihrem Premium-Fokus an Entscheidungsträger, Meinungsbildner – und an eine stilbewusste, genussorientierte und konsumfreudige Leserschaft in den jeweiligen Regionen: mit Aktuellem und Hintergründigem aus Wirtschaft, Gastronomie, Hotellerie/Reisen sowie dem Event-Bereich. Dazu kommen Wellness, Beauty, Mode, Kultur und vieles mehr. 2026 gibt es unter der Marke gleich zwei Neuerscheinungen: „50 Jahre AG City" als Jubiläumspublikation der bekannten Institution sowie „TOP Christmas Berlin-Potsdam" mit saisonalem Akzent.

Für Werbetreibende sind die hochkarätigen Medien als echte „Hingucker" eine attraktive Präsentationsfläche. Bei den TOP Magazinen tragen dazu auch die gezielte Auslage an ausgewählten Orten, der Online-Versand und die Verbreitung über den Lesezirkel bei. Regionale Nähe und etablierte Wertigkeit schaffen beste Voraussetzungen, um Marken, Produkte und Dienstleistungen bei relevanten Zielgruppen zu platzieren.

www.raz-verlag.de



30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Gute Produkte und große Leidenschaft

Ein Gespräch mit Sonja Frühsammer, der ersten und einzigen Berliner Meisterköchin (2015)



Foto: privat

Sie waren die erste „Berliner Meisterköchin". War es ein erwarteter Erfolg nach dem Michelin-Stern ein Jahr vorher?

Erwartet ist viel zu hoch gegriffen. Ich wurde bereits im Jahr 2008 als „Aufsteigerin des Jahres" ausgezeichnet. Das war der Beginn dieser Erfolgsgeschichte. Die Auszeichnung als „Berliner Meisterköchin" war dann doch überraschend und eine Riesenehre für mich.

Wie wichtig war diese Ehrung für Ihre weitere berufliche Entwicklung?

Ich bemerkte die Aufmerksamkeit für das, was ich tue, schon vor der Auszeichnung. Mit ein bisschen Glück kennt oder erkennt man die Tester. Es war meine Gewohnheit, dass ich nach dem Menü oftmals an die Tische der Gäste ging und nach einem Feedback fragte. Und da traf ich in jener Zeit auf Stefan Elfenbein, Bernd Matthies und andere. In diesen Momenten kam meine Aufregung erst nach dem Kochen. Gut so. Die Ehrung als „Berliner Meisterköchin" brachte viel mediale Aufmerksamkeit: Über meine Art zu kochen wurde berichtet, Gäste, Kolleginnen und Kollegen gratulierten mir. Die „Berliner Meisterköchin" hat mich begleitet und stärker gemacht. Aber mir war dabei stets bewusst, dass dahinter eine Teamleistung steht. Für mich war immer Anspruch und Ziel, dass ich die Ergebnisse meiner Arbeit gut finde, dass ein toller Teller auf den Tisch kommt.

Es gibt viele gute Köchinnen. Warum ist der Weg für Frauen zur Spitze so steinig?

Da kommen viele – dabei auch sehr individuelle Faktoren – zusammen. Ich hatte das Glück, dass mich in schwierigen Situationen mein Mann immer wieder auffing und aufrichtete. Er gab mir Anregungen, ermutigte mich. Allgemein denke ich, dass Männer ihre Ziele mit einem höheren Ehrgeiz-Faktor durchsetzen. Na ja, mein Beruf ist nicht gerade familienfreundlich, was noch schwieriger wird, wenn die Kinder klein sind. Das Familien-Paket wiegt bei Frauen noch immer schwerer. Männer können sich bei den familiären Pflichten leichter abseilen.

Bleiben wir feminin: Welche Köchinnen begeistern Sie gegenwärtig besonders?

Maria Groß, die einen starken Bezug zu Berlin hat, und Sophia Rudolph aus dem LOVIS in der Kantstraße. Die beiden Spitzenköchinnen haben viel Spaß an neuen Kreationen, kochen saisonal und nachhaltig. Und was das Wichtigste ist: Es schmeckt fantastisch!

Was kochen Sie am liebsten?

Wichtig sind gute Produkte. In Bad Belzig gibt es einen Bio-Bauern, der uns so tolles Gemüse liefert, das mich immer wieder neu begeistert und inspiriert. Das trifft auch auf den Fisch von RUNGIS Express zu. Ich liebe es, in Gerichte kleine Überraschungen einzubauen, die mein Essen unverwechselbar machen und damit – hoffentlich – lange in Erinnerung bleiben.

Sonja Frühsammer

Geboren in Adelaide (Australien), wuchs in Berlin auf und absolvierte nach dem Abitur eine Kochlehre bei Siemens. Anschließend wechselte sie 1992 zu Karl Wannemacher ins „Alt Luxemburg" und wurde hier mit Fine Dining vertraut. Gemeinsam mit Ehemann Peter gründete sie 2007 Frühsammers Restaurant im Tennisclub Grunewald, das 2014 mit einem Michelin-Stern geehrt wurde. 2026 übernahm die Spitzenköchin von ihrem Ehemann die Küchenleitung in der Klinik Ernst von Bergmann in Bad Belzig.

DIE PREISTRÄGER DER BERLINER MEISTERKÖCHE 2026

PRÄGEND FÜR BERLINS GESCHMACK



LODE VAN ZUYLEN
REMI
Berliner Meisterkoch 2026

TANADON SANTANAVIBOON
Hanuman Thai Curry House
Aufsteiger des Jahres 2026

ISABELL WENDEL
Bricole
Berliner Gastgeberin 2026

Mehr Infos unter:
berliner-meisterkoeche.de
berlinermeisterkoeche

SAINT FARAH
Berliner Szenerestaurant 2026

TRESEN-TREFF
Berliner Kiezmeister 2026

RUM TRADER
Berliner Barkultur 2026

ANJA & CARSTEN SCHMIDT
Gastronomische
Innovatoren 2026

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Der kompetente Kulinariker

1997 rief Prof. Dieter Großklaus mit einigen Enthusiasten die „Berliner Meisterköche“ ins Leben

Sie sind Mitbegründer, langjähriges Mitglied der Experten-Jury und heute Ehrenmitglied der Jury der Berliner Meisterköche. Über viele Jahre prägten Sie die Auszeichnung. Was war die Motivation, die Berliner Meisterköche ins Leben zu rufen?

Nach einem Anruf von Senator a. D. Volker Hassemer, der sich im Urlaub in Italien befand und darüber erfreute, dass im Gegensatz zur Berliner Situation, die dortige Kulinarik eine größere Bedeutung besaß. Dies war der Auslöser von Volker Hassemer mich, als damaligen Bailli der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs anzuregen, die Kulinarik in Berlin mit einer Jury zu fördern. Dieser Vorschlag fand besonders bei mir und in meinen Fachkreisen eine große Zustimmung und führte 1997 dazu, dass ich eine Jury zur Förderung der Berliner Kulinarik in den dafür geeigneten Restaurants gegründet habe.



Foto: Domäne Dahlem

Wie präsentierte sich die Berliner Küche in diesen Gründungsjahren?

Zahlreiche Restaurants begrüßten die Idee der Förderung ihrer kulinarischen Qualitäten. Durch ihre kulinarische Herausforderung, welche durch die Öffentlichkeit gefördert wurde, sahen sie eine Chance als Restaurant in der Berliner Gastronomie bekannter zu werden. Dadurch bekam die Berliner Gastronomie den gewünschten neuen Stellenwert und konnte sich von Jahr zu Jahr weiter entwickeln, bis hin zu den heutigen bekannten Meisterköchen.

Was beeinflusste die Entwicklung der Berliner Spitzengastronomie maßgeblich?

Das waren natürlich in erster Linie das Können und der Innovationsgeist der Köchinnen und Köche aus Berlin und der ganzen Welt, die uns immer wieder überraschten, Entwicklungen anstießen und den Genusshimmel über Berlin immer weiter öffneten. Einen wichtigen Beitrag leisteten die Journalistinnen und Journalisten, die mit Sachwissen und Herzblut diese Entwicklung begleiteten und noch immer begleiten. Wenn mich überall auf der Welt Menschen zur Gastronomie in Berlin ansprachen, hatten sie meistens einen Beitrag gelesen, gehört oder gesehen.

Was lag Ihnen stets besonders am Herzen?

Das war natürlich die Kulinarik. Als Präsident des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes, das in Berlin seinen Sitz hatte, war eines meiner Hauptanliegen der gesundheitliche Verbraucherschutz: sichere und gesunde Lebensmittel als Grundlage für eine gute Küche. Und natürlich habe ich gerade in den letzten Jahren die großartige Arbeit der Jury mit meinen Erfahrungen unterstützt.

Professor Dr. med.vet.Dr.h.c.mult. Dieter Großklaus
Tierarzt, Lehrer, Forscher. Von 1985 bis 1994 war der Wissenschaftler Präsident des damaligen Bundesgesundheitsamtes, 1981 bis 1997 Präsident der Weltvereinigung der Lebensmittelhygieniker, 1987 bis 1993 Präsident des Wissenschaftlichen Komitees der EU für Verbraucherschutz. Prof. Großklaus ist dreifacher Ehrendoktor, Träger hoher nationaler und internationaler Auszeichnungen und war Mitglied in mehr als 20 internationalen Vereinigungen.

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Prägend für Berlins Geschmack



Seit drei Jahrzehnten würdigt Partner für Berlin die außergewöhnlichen Leistungen und die beeindruckende Vielfalt der Berliner Gastroszene. Heute Abend wurden die diesjährigen Berliner Meisterköche im Rahmen einer rauschenden Jubiläumsgala im Flughafen Tempelhof gefeiert.

Hier, in der einstigen Abflughalle, in der bis zum Oktober 2008 die Berliner*innen zu ihren Traumreisen aufgebrochen und zurückgekehrt sind oder Freunde empfangen haben, wurde heute Abend das 30. Jubiläum der Berliner Meisterköche zelebriert – und passend zur außergewöhnlichen Location herrschte eine ganz besondere Stimmung des Aufbruchs, der Neuanfänge, des Nachhausekommens und des Wiedersehens mit Freunden, Wegbegleitern, Partnern, Initiatoren und gastronomischen Institutionen. Die rund 400 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Kultur, Wissenschaft, Medien und Gesellschaft wurden auf eine kulinarische Reise zur Crème de la Crème aus Küche, Kiez und Szene mitgenommen.

Mehr als 140 Preisträger*innen wurden seit 1997 ausgezeichnet. Von einer unabhängigen Jury gewählt, spiegeln sie jedes Jahr die Vielfalt der Berliner Gastronomieszene wider – und da Berlin eine Stadt ist, in der die Gastroszene nie schläft, es mutige Konzepte, meisterliches Können und inspirierende Innovationen gibt, wurde auch diesmal die Bekanntgabe der Preisträger*innen mit Spannung erwartet. Wie jedes Jahr blieben die Gewinner*innen in den sechs Kategorien und der Gastronomische Innovator bis zur offiziellen Verkündung ein wohlgehütetes Geheimnis. Aber auch, wer nicht gewonnen hat, ist definitiv kein Verlierer, denn allein schon der Name auf der Shortlist ist Auszeichnung, Würdigung und Karriere-Sprungbrett. Neben großen Emotionen auf der Bühne, sorgten vor der Bühne zahlreiche Prämierte der vergangenen 30 Jahre für kulinarische Highlights und besondere Genussmomente.

Große Namen, vielversprechende Newcomer, Glanz, Genuss, gute Begegnungen und Gespräche – dass waren und sind die Zutaten, die die Verleihung der Berliner Meisterköche in der Vergangenheit, heute und hoffentlich auch noch die kommenden 30 Jahre zu einem der besonderen Events der Hauptstadt machen.

Herzlichen Glückwunsch unsererseits an alle Nominierten, Preisträger*innen und ein Dankeschön an die Organisatoren dieser Gala.

Auf den kommenden Seiten haben wir ein paar Erinnerungsfotos dieses Abends festgehalten. Weitere Bilder des Events finden Sie ab 10.11. unter:
https://www.raz-verlag.de/publikationen/abendmagazine/

30 JAHRE BERLINER Meisterköche


01


02


03


04


05


06


07


08

30 JAHRE BERLINER Meisterköche











01.: Fabian Fischer, Isabell Wendel mit Stefan Franzke; **02.:** Gerrit Buchhorn; **03.:** Manuela Kirschner und Stefan Elfenbein; **04.:** Janine und Jörn Peter Brinkmann; **05.:** Carola Zarth mit Begleitung; **06.:** Franziska Giffey; **07.:** Mitglieder der Jury; **08.:** Dr. Sven Deglow mit Gattin Astrid; **09.:** Anne und Walter Momper; **10.:** Cookie Heinz Gindullis und Beatrice Heinze; **11.:** Julia und Sebastian Stietzel; **12.:** Manja und Marc Schreiner; **13.:** Prof. Dieter Großklaus; **14.:** Anja und Carsten Schmidt; **15.:** Katharina Günther-Wünsch und Kai Wegner; **16.:** Nils Busch-Petersen mit Begleitung; **17.:** Kim Fischer und Klaus Wowereit

















„Fair, ehrlich, aufrichtig und demokratisch nominiert und gewählt von der bis heute in jeder Hinsicht unabhängigen Jury. Und dies aus Anerkennung und von Herzen gefühlter Dankbarkeit gegenüber all der Berliner, der Köchinnen, Köche und Gastgeber, die in all ihrer Vielfalt und mit wahrer Menschenliebe den Geist Berlins am Leben halten. Dafür stehe ich als Vorsitzender der Jury und mit meinem Namen seit nunmehr 15 Jahren. Darauf bin ich stolz."



Foto: Ricarda Spiegel

Dr. Stefan Elfenbein/ Juryvorsitz der Berliner Meisterköche, Korrespondent für das Magazin der Feinschmecker und Business Traveler







LOUIS LEWANDOWSKI FESTIVAL 2026



PSALMEN IN RAUM UND ZEIT

Chöre aus Berlin, Israel, USA
5 Konzerte an 5 Orten in Berlin

17.12.2026 | 18:00 Uhr (Eintritt frei)
Eröffungskonzert alle Chöre
Rathaus Schöneberg | Willy-Brandt-Saal
John-F.-Kennedy-Platz 1
10825 Berlin-Schöneberg

19.12.2026 | 16:00 Uhr
Cecilia Ensemble | ISRAEL
Krankenhauskirche im Wuhlgarten
Brebacher Weg 15
12683 Berlin-Biesdorf

20.12.2026 | 17:00 Uhr
Abschlusskonzert
Synagoge Rykestraße
Rykestraße 53
10105 Berlin-Prenzlauer Berg

19.12.2026 | 17:00 Uhr
Temple Emanu-El-Choir | USA
Jüdisches Waisenhaus Pankow
Berliner Straße 120-121
1317 Berlin-Pankow

19.12.2026 | 19:30 Uhr
Zamir Choir | ISRAEL
Synagogal Ensemble Berlin | BERLIN
Reinbeckhallen
Reinbeckstraße 8
12459 Berlin-Oberschöneweide

www.louis-lewandowski-festival.de
Künstler, Termine, Orte und Tickets

30 JAHRE BERLINER Meisterköche


Foto: Holger Hatje

„Großer Genuss von großartigen Meisterköchen! Wertschöpfung in einer Genussgesellschaft! Hochgenuss in Reinkultur! Weiter so: noch mehr kulinarische Genüsse!“

Dr. Holger Hatje/ ehem. Vorstandsvorsitzender Berliner Volksbank und ehem. Aufsichtsratsvorsitzender Partner für Berlin
















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







„Die Meisterköche sind aus der kulinarischen Berliner Szene nicht mehr wegzudenken. Jahrelang war und ist es immer wieder super spannend, wer wird nominiert und wer bekommt am Ende die begehrten Auszeichnungen. Die Berliner Meisterköche haben mich auf dem Weg nach oben begleitet. Vom Aufsteiger 2008 bis zum Koch des Jahres 2015. Ich wünsche den Berliner Meisterköchen in den nächsten 30 Jahren, dass sie weiterhin Menschen aus der Gastronomie zusammenbringen, junge Talente entdecken, fördern und sie auf ihrem Weg unterstützen!“



Foto: privat

Sonja Frühsammer / Aufsteigerin des Jahres 2008 & Berliner Meisterköchin 2015









30 JAHRE BERLINER Meisterköche







Foto: Berliner Sparkasse

„Die Berliner Gastronomie ist so vielfältig wie die Stadt selbst. Von Currywurst bis Fine Dining – hier ist für alle etwas dabei. Die Meisterköche sind eine echte Berliner Erfolgsgeschichte. Weil sie ihr Handwerk beherrschen und weil sie etwas wagen. Es ist die Kombination aus Können, Kreativität, Neugier, Mut, unkomplizierter herzlicher Gastfreundschaft und Innovation, die die Meisterköche ausmachen. Diese außergewöhnliche Vielfalt und das hohe Niveau der Spitzengastronomie in Berlin ziehen die Menschen aus nah und fern an."

Nancy Plaßmann / stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Berliner Sparkasse (Partner für Berlin)













„Natürlich war die Auszeichnung als Gastronomischer Innovator 2022 ein ganz besonderer Moment für mich. (...) Wir wollten einfach Orte schaffen, an die wir selbst glauben, Dinge anders machen und dabei Spaß haben. Dass das in einer Stadt anerkannt wird, die mir so viel gegeben hat, bedeutet mir sehr viel. Das Besondere an den Berliner Meisterköchen ist, dass sie die Menschen würdigen, die Berlins Gastronomieszene prägen. In den vergangenen 30 Jahren sind aus vielen dieser Ideen großartige Restaurants und Konzepte entstanden."


Foto: Alexandert Gnädinger

Cookie Heinz Gindullis / Gründer Cookies Cream (Berliner Szenerestaurant 2013) & Gastronomischer Innovator 2022











HOF
LIEFERANTEN
BERLIN



Zugewandt.
Zu Tisch.

In Kontakt bleiben:















Foto: Rob Lüthje

„Wir hatten das Glück, als erste Bar überhaupt in der Kategorie Barkultur zu gewinnen. Es freut mich sehr, dass auch Bars als kulinarische Orte wahrgenommen und honoriert werden. Ich finde es toll, was für einen ganzheitlichen Überblick die Meisterköche bieten. Da geht es nicht ausschließlich um Fine Dining, sondern auch um bodenständige Konzepte, Nachbarschaftsbars, Gastronomien für jeden Anlass. Denn auch diese Orte bieten Exzellenz."

Maria Gorbatschova / Bar Managerin Green Door Bar (Berliner Barkultur 2021)

IN-ECHT-FLIX

GRAU GENUG DA DRAUSSEN.

DA HILFT NUR LACHEN!



Bild KI-generiert

JETZT TICKETS KOOFEN!

weltweit einzigartig:
Sitcom LIVE

prime time theater

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

DAS BERLINER KULT-THEATER

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung für Kultur und Gesellschaftlichen Zusammenhalt BERLIN

STADT UND LAND Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

RADIO 98.2 PARADISO

SPIELBANK BERLIN

BB Bank

RAZ Verlag EINFACH MEHR DAVON

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

PARTNER FÜR BERLIN

CHRONIK DER BERLINER MEISTERKÖCHE 1997–2026

MATTHIAS BUCHHOLZ
First Floor, Hotel Palace Berlin
Berliner Koch des Jahres 2000

KARLHEINZ HAUSER
Lorenz Adlon
Hotel Adlon

WOLFGANG NAGLER
Die Quadriga
Hotel Brandenburger Hof

BRUNO PELLEGRINI
Ana & Bruno

TIM RAUE
E.T.A. Hoffmann
Hotel Riehmers Hofgarten

PAUL URCHS
Vivaldi
The Ritz-Carlton Schlosshotel

1997 — 1998 — 1999 — 2000

HERBERT BELTLE
Altes Zollhaus

MANFRED HEISSIG
Borchardt

JOHANNES KING
Grand Slam
Tennisclub Rot-Weiß e. V.

FRANZ RANEBURGER
Bamberger Reiter

ROLF SCHMIDT
First Floor
Hotel Palace

KARL WANNEMACHER
Alt-Luxemburg





JÜRGEN FEHRENBACH
Grand Slam
Tennisclub Rot-Weiß e. V.

KURT JÄGER
Windspiel
Schloss Hubertushöhe, Storkow

KOLJA KLEEBERG
VAU

WOLFGANG NAGLER
Die Quadriga
Hotel Brandenburger Hof

SIEGFRIED M. ROCKENDORF
Rockendorfs Restaurant

MARKUS SEMMLER
Schlosshotel „Vier Jahreszeiten“

GERD HAMMES
Harlekin
Grand Hotel Esplanade

KARLHEINZ HAUSER
Adlon
Hotel Adlon

THOMAS KAMMEIER
Zum Hugenotten
InterContinental Berlin

KOLJA KLEEBERG
VAU

WOLFGANG NAGLER
Die Quadriga
Hotel Brandenburger Hof

PAUL URCHS
Vivaldi
The Ritz-Carlton Schlosshotel

STEPHAN FRANZ
Hotel Adlon
Bester Berliner Patissier 1999

Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).

RENÉ CONRAD
FACIL
Madison Potsdamer Platz

JENS HEIER
Vox
Hotel Grand Hyatt

MICHAEL HOFFMANN
Margaux
Berliner Koch des Jahres 2002

THOMAS KELLERMANN
Portalis



CARMEN KRÜGER
Carmens Restaurant
Eichwalde

RALF ZACHERL
Wein-Bar Rutz

HOLGER ZURBRÜGGEN
Restaurant Louis, Steigenberger Berlin
Aufsteiger des Jahres 2002

THOMAS KAMMEIER
Hugos, InterContinental Berlin
Berliner Meisterkoch 2004

DIRK GÜTTES
Juliette, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2004

CARSTEN ROSENER
Epoque
Aufsteiger des Jahres 2004

MARIAN RADKE
First Floor, Hotel Palace
Berliner Patissier 2004

HENDRIK CANIS
VAU
Berliner Sommelier 2004

GESUMINO PIREDDU
Vitrum, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Maître 2004

THOMAS KELLERMANN
Vitrum, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Meisterkoch 2006

FRANK SCHREIBER
Goldener Hahn, Finsterwalde
Brandenburger Meisterkoch 2006

JÖRG BEHREND
Vivaldi, Schlosshotel im Grunewald
Aufsteiger des Jahres 2006

MELANIE WOLTER
Fischers Fritz, The Regent Berlin
Berliner Patissière 2006

GERHARD RETTER
Lorenz Adlon,
Hotel Adlon Kempinski Berlin
Berliner Maître 2006

GUNNAR TIETZ
First Floor, Hotel Palace Berlin
Berliner Sommelier 2006



2001 2002 2003 2004 2005 2006

MATTHIAS BUCHHOLZ
First Floor
Hotel Palace Berlin

KARLHEINZ HAUSER
Lorenz Adlon, Hotel Adlon
Berliner Koch des Jahres 2001

MICHAEL HOFFMANN
Margaux

THOMAS KAMMEIER
Zum Hugenotten
InterContinental Berlin

KOLJA KLEEBERG
VAU

PAUL URCHS
Vivaldi
The Ritz-Carlton Schlosshotel

RALF ZACHERL
Wein-Bar Rutz
Aufsteiger des Jahres 2001

MATTHIAS BUCHHOLZ
First Floor, Hotel Palace
Berliner Meisterkoch 2003

OLIVER HEILMEYER
17 fuffzig, Hotel Zur Bleiche, Burg
Brandenburger Meisterkoch 2003

DREW DECKMAN
Seasons, Hotel Four Seasons
Aufsteiger des Jahres 2003

RENATE BRUCKNER
Quarré, Hotel Adlon
Berliner Patissière 2003

LARS RUTZ
Wein-Bar Rutz
Berliner Sommelier 2003

RAINER MÖCKEL
Borchardt
Berliner Maître 2003

TIM RAUE
Restaurant 44, Swissôtel Berlin
Berliner Meisterkoch 2005

DIETER KOBUSCH
Vierseithof, Luckenwalde
Brandenburger Meisterkoch 2005

CRISTIANO RIENZNER
Remake
Aufsteiger des Jahres 2005

TINA HERZOG
Lorenz Adlon,
Hotel Adlon Kempinski Berlin
Berliner Patissière 2005

MARIE-ANNE RAUE
Restaurant 44, Swissôtel Berlin
Berliner Maître 2005

ROMANA ECHENSPERGER
DIE QUADRIGA,
Brandenburger Hof
Berliner Sommelière 2005

Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).

CHRISTIAN LOHSE
Fischers Fritz, The Regent Berlin
Berliner Meisterkoch 2009

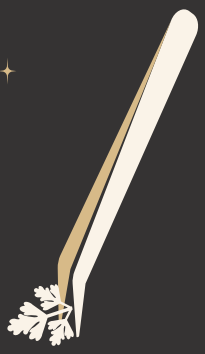
TORSTEN VOIGT
Windspiel, Schloss Hubertushöhe, Storkow
Brandenburger Meisterkoch 2009

DANIEL ACHILLES
reinstoff
Aufsteiger des Jahres 2009

VEDAD HADZIABDIC
Die Quadriga, Brandenburger Hof Berlin
Berliner Maître 2009

BILLY WAGNER
Weinbar Rutz
Berliner Sommelier 2009

ROLAND MARY
San Nicci, **Borchardt**
Gastronomischer Innovator 2009



MARCO MÜLLER
Weinbar Rutz
Berliner Meisterkoch 2011

MARCO GIEDOW
Alte Schule, Reichenwalde
Brandenburger Meisterkoch 2011

MATTHIAS GLEISS
Restaurant VOLT
Aufsteiger des Jahres 2011

HEIKE SEEBAUM
Altes Zollhaus
Berliner Maître 2011

ROBERT WIESE
e.t.a. hoffmann
Berliner Sommelier 2011

DIETER KOSSLIK
Kulinarisches Kino der Berlinale
Gastronomischer Innovator 2011



2007 2008 2009 2010 2011



BOBBY BRÄUER
Die Quadriga, Hotel Brandenburger Hof Berlin
Berliner Meisterkoch 2007

ALEXANDER DRESSEL
Friedrich-Wilhelm,
Hotel Bayrisches Haus, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2007

STEFAN HARTMANN
Hartmanns
Aufsteiger des Jahres 2007

OLAF RODE
Hugos, InterContinental Berlin
Berliner Maître 2007

ARNO STEGUWEIT
Fischers Fritz, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2007

STEFAN HARTMANN
HARTMANNs Restaurant
Berliner Meisterkoch 2008

STEFFEN JOHST
Speckers Landhaus, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2008

SONJA FRÜHSAMMER
Frühsammers Restaurant
Aufsteigerin des Jahres 2008

ANTON STEFANOV
Berlin_Sankt-Moritz
Berliner Maître 2008

RAKHSHAN ZHOULEH
Vitrum, The Ritz Carlton Berlin
Berliner Sommelier 2008

WILLY WEILAND
InterContinental Berlin
Gastronomischer Innovator 2008

MICHAEL KEMPF
FACIL, The Mandala Hotel
Berliner Meisterkoch 2010

PETER KRÜGER
Klostermühle, Alt-Madlitz
Brandenburger Meisterkoch 2010

MATTHIAS DIETHER
first floor, Hotel Palace Berlin
Aufsteiger des Jahres 2010

MANUEL FINSTER
FACIL, The Mandala Hotel
Berliner Maître 2010

CHRISTIAN WILHELM
Fischers Fritz, The Regent Berlin
Berliner Sommelier 2010

HANS-PETER WODARZ
Panem et Circenses,
Pomp Duck and Circumstance und
Hans-Peter Wodarz Palazzo
Gastronomischer Innovator 2010

Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).

ROEL LINTERMANS
LES SOLISTES by Pierre Gagnaire,
Waldorf Astoria Berlin
Berliner Meisterkoch 2014

CARSTEN RETTSCHLAG
Juliette, Potsdam
Brandenburger Meisterkoch 2014

MARCUS ZIMMER
Restaurant am Steinplatz,
Hotel am Steinplatz
Aufsteiger des Jahres 2014

PETER FRÜHSAMMER
Frühsammers (Maître & Sommelier)
Berliner Gastgeber 2014

THILO ROTH
The Grand
Berliner Szenerestaurant 2014

TIM RAUE
Restaurant Tim Raue,
La Soupe Populaire timraue,
Sra Bua by Tim Raue
Gastronomischer Innovator 2014

MARKUS SEMMLER
Das Restaurant Markus Semmler
Berliner Meisterkoch 2016

DANIEL SCHMIDTHALER
Alte Schule Fürstenhagen, Fürstenhagen
Meisterkoch der Region 2016

MAX STROHE
tulus lotrek
Aufsteiger des Jahres 2016

VIKTORIA KNIELY
Herz & Niere (Restaurantleiterin / Sommelière)
Berliner Gastgeberin 2016

ROSA LISBERT
Arminiusmarkthalle
Berliner Szenerestaurant 2016

BORIS RADCZUN UND STEPHAN LANDWEHR
u. a. Pauly Saal, **Grill Royal, dóttir, Le Petit Royal**
Gastronomische Innovatoren 2016

2012 2013 2014 2015 2016

HENDRIK OTTO
Lorenz Adlon Esszimmer,
Hotel Adlon Kempinski
Berliner Meisterkoch 2012

MATTHIAS RÖSCH
Restaurant Villa am See, Sport & Spa Resort
A-ROSA Scharmützelsee, Bad Saarow
Brandenburger Meisterkoch 2012

SIEGFRIED DANLER
PAULY SAAL,
Ehemalige Jüdische Mädchenschule Berlin
Aufsteiger des Jahres 2012

MICHAEL KÖHLE
Hugo's, InterContinental Berlin
Berliner Gastgeber 2012

MANI RESTAURANT
Berliner Szenerestaurant 2012

HERBERT BELTLE
Gastronomischer Innovator 2012

MATTHIAS DIETHER
first floor, Hotel Palace Berlin
Berliner Meisterkoch 2013

PHILIPP LIEBISCH
Sandak, Wellnesshotel Seeschlößchen, Senftenberg
Brandenburger Meisterkoch 2013

FLORIAN GLAUERT
Duke, ELLINGTON HOTEL BERLIN
Aufsteiger des Jahres 2013

ANDREA GÜTTES
Das Restaurant
Berliner Gastgeberin 2013

COOKIES CREAM
Heinz Gindullis und Stephan Hentschel
Berliner Szenerestaurant 2013

MARKTHALLE IX „STREET FOOD THURSDAY"
Bernd Maier, Florian Niedermeier, Nikolaus
Driessen, Anna Lai, Kavita Meelu, Tobias Bürger
Gastronomischer Innovator 2013

SONJA FRÜHSAMMER
Frühsammers Restaurant
Berliner Meisterköchin 2015

MARCO GIEDOW
Speisenkammer
Ferienhof Spreewaldromantik, Burg
Brandenburger Meisterkoch 2015

MANUEL SCHMUCK
Martha´s Restaurant
Aufsteiger des Jahres 2015

BARBARA MERLL
Skykitchen / Bar flavored by a.choice,
andel's Hotel Berlin
Berliner Gastgeberin 2015

CORDOBAR
Berliner Szenerestaurant 2015

ÜBER DEN TELLERRAND KOCHEN E.V.
Ninon Demuth, Gerrit Kürschner,
Carolin Strehmel, Rafael Strasser,
Lisa Thaens und Bontu Guschke
Gastronomischer Innovator 2015

Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).

BJÖRN SWANSON
GOLVET
Berliner Meisterkoch 2019

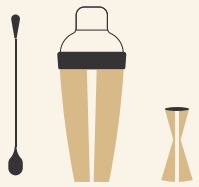
SOPHIA RUDOLPH
Panama
Aufsteigerin des Jahres 2019

MATHIAS BRANDWEINER
POTS
Berliner Gastgeber 2019

FREA
Berliner Szenerestaurant 2019

DOMBERGER BROT-WERK
Berliner Kiezmeister 2019

BERNHARD MOSER
„eat! berlin DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL“
Gastronomischer Innovator 2019





MICHAEL SCHULZ
Irma la Douce
Berliner Meisterkoch 2021

ARNE ANKER
BRIKZ
Aufsteiger des Jahres 2021

KATHARINA BAMBACH
Eins44 (Restaurantleiterin)
Berliner Gastgeberin 2021

KINK BAR & RESTAURANT
Berliner Szenerestaurant 2021

DU BONHEUR
Mitte
Berliner Kiezmeister 2021

GREEN DOOR BAR
Berliner Barkultur 2021

BERLIN FOOD WEEK, KANTINE ZUKUNFT,
KOCHEN FÜR HELDEN
Gastronomische Innovatoren 2021

2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021

SEBASTIAN FRANK
HORVÁTH
Berliner Meisterkoch 2017

RENÉ KLAGES
17fuffzig im Bleiche Resort & Spa,
Burg (Spreewald)
Meisterkoch der Region 2017

CHRISTOPHER KÜMPER
Schwein
Aufsteiger des Jahres 2017

ILONA SCHOLL
tulus lotrek
Berliner Gastgeberin 2017

BRLO BRWHOUSE
Berliner Szenerestaurant 2017

THE DUC NGO
Kuchi , Cocolo Ramen ,
Madame Ngo , 893 Ryotei ,
Golden Phoenix u. w.
Gastronomischer Innovator 2017

DANIEL ACHILLES
reinstoff
Berliner Meisterkoch 2018

NICHOLAS HAHN
Restaurant am Steinplatz
Aufsteiger des Jahres 2018

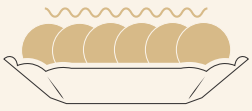
ANDRÉ MACIONGA
Restaurant Tim Raue
(Restaurantleiter und Chef-Sommelier)
Berliner Gastgeber 2018

TISK SPEISEKNEIPE
Berliner Szenerestaurant 2018

ROGACKI
Charlottenburg
Berliner Kiezmeister 2018

BILLY WAGNER
Nobelhart & Schmutzig
Gastronomischer Innovator 2018

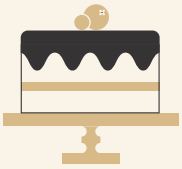
AUFGRUND DER CORONA-PANDEMIE WURDEN IM JAHR 2020 KEINE PREISTRÄGER DER BERLINER MEISTERKÖCHE AUSGEZEICHNET.



Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).







MAX STROHE
tulus lotrek
Berliner Meisterkoch 2024

KARL-LOUIS KÖMMLER
Loumi
Aufsteiger des Jahres 2024

DR. SAHAR SODOUDI & DR. FOROUGH SODOUDI
DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab
Berliner Gastgeberinnen 2024

VERÖNIKA BERLIN
Berliner Szenerestaurant 2024

DOMÄNE DAHLEM
Steglitz-Zehlendorf
Berliner Kiezmeister 2024

WAX ON
Berliner Barkultur 2024

NADINE & TOM MICHELBERGER
Gastronomische Innovatoren 2024

LODE VAN ZUYLEN
REMI
Berliner Meisterkoch 2026

TANADON SANTANAVIBOON
Hanuman Thai Curry House
Aufsteiger des Jahres 2026

ISABELL WENDEL
Bricole
Berliner Gastgeberin 2026

SAINT FARAH
Berliner Szenerestaurant 2026

TRESEN-TREFF
Wilmersdorf
Berliner Kiezmeister 2026

RUM TRADER
Berliner Barkultur 2026

ANJA & CARSTEN SCHMIDT
Gastronomische Innovatoren 2026

2022 2023 2024 2025 2026

JONAS ZÖRNER
Golvet
Berliner Meisterkoch 2022

CHRISTOPHER KUJANSKI
POTS
Aufsteiger des Jahres 2022

FABIAN FISCHER
Bricole
Berliner Gastgeber 2022

FRÜHSTÜCK 3000
Berliner Szenerestaurant 2022

WEN CHENG
Prenzlauer Berg
Berliner Kiezmeister 2022

VELVET BAR BERLIN
Berliner Barkultur 2022

COOKIE HEINZ GINDULLIS,
"COOKIES CREAM" UND "CRACKERS"
Gastronomischer Innovator 2022

JULIA A. LEITNER UND RENÉ FRANK
CODA
Berliner Meisterköchin und
Berliner Meisterkoch 2023

ROSA BEUTELSPACHER UND SARAH HALLMANN
Hallmann & Klee
Aufsteigerinnen des Jahres 2023

FALCO MÜHLICHEN
Rutz
Berliner Gastgeber 2023

SATHUTU
Berliner Szenerestaurant 2023

DAMASKUS KONDITOREI
Neukölln
Berliner Kiezmeister 2023

VICTORIA BAR
Berliner Barkultur 2023

#PROUDTOKELLNER
Gastronomischer Innovator 2023

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
Kreuzberg
Berliner Kiezmeister 2025

DUSTIN FRANKE
Mausi, Torte, Bar Nonno,
Bademeister Bar u.v.m
Berliner Barkultur 2025

VADIM OTTO URSUS HENSELDER
Gastronomischer Innovator 2025

Gastronomie geöffnet. Besuchen Sie die Preisträger aus 30 Jahren Berliner Meisterköche. (Alle Angaben ohne Gewähr).

FINE DINING ZU HAUSE

Kulinarische Impressionen aus 30 Jahren Berliner Meisterköche

TAUBE, BLATTSPINAT, THAI MANGO, KOKOSNUSS

Sonja Frühsammer | Frühsammers Restaurant
Berliner Meisterköchin 2015



Die Taube auslösen, dabei die Brust am Knochen lassen.

FÜR DIE TAUBENPRALINE

Die 4 Beine weich schmoren - die Innereien, Herz und Leber aufheben und fein hacken. Aus dem Schmorfond mit Portwein eine Jus kochen. Sobald Flügel und Keulen weich sind, diese von Haut und Knochen befreien und das ausgelöste Taubenfleisch fein hacken.

3 Schalotten fein hacken, anschwitzen, die Innereien zugeben, mit anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, das gehackte Taubenfleisch zugeben, mit Taubenfond knapp bedeckt auffüllen und weich einkochen lassen. Mit Sternanis, Wacholder, Fenchel und Valrhona-Kakaopulver - es lohnt sich ein gutes zu nehmen - abschmecken. Die Masse kalt stellen, Kugeln formen, diese panieren und in heißem Fett kurz vor dem Anrichten ausbacken. Blattspinat putzen und mind. 3 mal waschen. Ca. 30 g pro Person.

KOKOSSAUCE

Die Kokosmilch auf die Hälfte einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DIE THAI MANGO EIN SCHÖNES STÜCK SEPARAT LASSEN UND DEN REST ZU EINEM CHUTNEY VERARBEITEN.

Taube, Blattspinat, Thai-Mango, Kokosnuss, ¾ Thai-Mango in feine Würfel geschnitten, 2 Schalotten, ¼ Chilischote - je nachdem wie scharf sie ist, brauner Zucker. Die Schalotten anschwitzen, die Chili fein gehackt hinzugeben, den braunen Zucker darüber streuen - karamellisieren, die Mango hinzugeben und abschmecken.

Die Taubenbrust am Knochen rundherum in Traubenkernöl schön braun anbraten, bei 124 °C ca. 8 Min. in den Ofen schieben, ruhen lassen, dann kurz vor dem Anrichten nochmals in den Ofen schieben für ca. 4 Min., sodass sie fast heiß ist - auslösen und anrichten. Und nicht vergessen, mit Maldon und etwas grobem Pfeffer zu bestreuen.

Auf dem Teller den Blattspinat, Mango, Mango-Chutney, Kokossauce, Taubenpraline und Taubenbrust dekorativ anrichten.

VEEFTATAR

Cordobar
Berliner Szenerestaurant 2015

VEEFTATAR

1 kg Fleischtomaten
Öl, Salz, Pfeffer
Puderzucker
Essiggurken
Kapern
Schalotten
Petersilie

VEEFDRESSING

25 g Sambal Badjak
90 g Worcestersauce (Vorsicht, nicht alle sind vegan)
90 g süßer Senf
180 g Olivenöl
30 g Misosauce

ZUBEREITUNG

Alles zusammen mit dem Stabmixer emulgieren.

1 kg große, reife Fleischtomaten vierteln, trocknen, mit Öl, Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen, danach für zehn Minuten kalt räuchern und fein schneiden.

Diese Tomaten mit klein geschnittenen Essiggurken, Kapern, Schalotten, Petersilie und dem Veef-Dressing abschmecken.





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

BERLIN GEGEN ANTISEMITISMUS

done by we-do.com

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN, FENCHEL, LAKRITZ

Matthias Diether | first floor, Hotel Palace Berlin
Berliner Meisterkoch 2013



ZUTATEN

Fenchelcreme
4 Fenchelknollen
250 ml Sahne
1 TL Ahornsirup
1 Prise Lakritzpulver
1 EL Zucker
Salz

Fenchelsalat
1 Baby-Fenchel
Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer

Kalbsbäckchen
4 Kalbsbäckchen, sauber pariert
80 g Mirepoix (Röstgemüse von Zwiebeln, Karotten, Staudensellerie)
Frischer Thymian, Rosmarin
800 ml heller Kalbsfond
100 ml Rotwein
60 ml Portwein
20 ml Madeira
10 ml alter Balsamico-Essig
1 TL Lakritzpulver
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Fenchel putzen, grob schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und im Ofen bei 190 °C goldgelb rösten, bis der Fenchel karamellisiert. Mit der Sahne zusammen weichkochen. In einem Mixer mit etwas Lakritzpulver, Salz, Zucker und Ahornsirup fein mixen und abschmecken. Den Baby-Fenchel mit einer Aufschnittmaschine fein aufschneiden (Stufe 0,5–1).

Die Fenchelstreifen direkt in Eiswasser legen und kurz vor dem Anrichten mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bäckchen im Bräter von allen Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. In dem Bratensatz das Mirepoix anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und alles anrösten. Nach und nach mit Rotwein, Portwein und Madeira ablöschen und reduzieren lassen.
Den Kalbsfond zugeben und die Kalbsbäckchen darauflegen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 2 h schmoren, bis es weich ist.
Kalbsbäckchen herausnehmen und warm stellen.

Den Schmorsud durch ein Sieb passieren, die Soße um die Hälfte einkochen und mit dem Lakritzpulver und altem Balsamico-Essig abschmecken. Die Kalbsbäckchen auf die Fenchelcreme setzen, den feinen Fenchelsalat darauf arrangieren und die Soße dezent um das Fleisch verteilen.

CEVICHE VOM ZANDER, SALZZITRONE & KAPERN, PETERSILIE

Sophia Rudolph | Panama
Aufsteigerin des Jahres 2019

ZUBEREITUNG

Den Fisch putzen, filetieren, von der Haut nehmen, entgräten und in ca. 2 × 2 cm große Würfel schneiden, ansalzen, in Tigermilch (450 ml Zitronensaft, 0,05 l Läuterzucker, 1 Chili, Koriander mixen, passieren) für ca. 7 Minuten marinieren.

Einen halben Staudensellerie mit einem halben Bund Petersilie entsaften, mit Salz abschmecken und 4:1 mit Tigermilch mischen.

Petersilienöl herstellen: krause Petersilie mit 0,15 l neutralem Pflanzenöl bei 80 Grad im Thermomix mixen, abhängen lassen.

Petersilienpüree: Petersilie waschen, blanchieren, abschrecken, in Pacojet-Becher einsetzen, einfrieren, dann mixen.

Petersiliencrème herstellen: 0,75 g Eigelb, Senf, Salz, Petersilienpüree mit 0,12 l Petersilienöl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Salzzitronen herstellen, dann fein mixen, passieren, in einen Spritzbeutel abfüllen.

Kapern waschen, antrocknen, dann frittieren.

Petersilienkresse und Meersalz zum Garnieren.

ANRICHTEN

60 g Fisch auf dem Teller platzieren, 2 Löffel (30 g) von dem Petersiliensud darauf geben, mit Meersalz würzen, Punkte von der Petersiliencrème und der Zitronencrème auf dem Fisch verteilen, mit Petersilienöl, gebackenen Kapern und Kresse garnieren.



30 JAHRE BERLINER Meisterköche

DANKE AN UNSERE PARTNER

BÄRLIN TEAM
EVENT · MEDIA · TECHNOLOGY

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener

Berliner Wasserbetriebe

BOEHLKE
Beleuchtungstechnik

BRLO

CURRY 36

DEAG entertainment

DOMBERGER
BROT-WERK

EINSTEIN
KAFFEE

EVENTWIDE
BERLIN

fivekit.

THF
FLUGHAFEN
TEMPELHOF

FLYING STEPS

glow

HAMBERGER
Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

Handelsverband
Berlin-Brandenburg
HBB

Königliche
Porzellan-Manufaktur
Berlin

LOBECO

MedienSchiff BRuno

peter lübbert
event interiors

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

30 JAHRE BERLINER Meisterköche

Die Jury



Foto: Berlin Partner / eventfotografen.berlin

Partner für Berlin bedankt sich an dieser Stelle herzlich für das große Engagement, welches die Jurorinnen und Juroren für die Berliner Meisterköche leisten. Mit viel Herzblut machen sie Vorschläge, wählen aus ca. 150 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, elfköpfige 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 2026 gehören die folgenden Jurorinnen und Juroren an:

FELIX DENK | Redakteur des Tagesspiegel
DR. STEFAN ELFENBEIN | Juryvorsitz, Korrespondent für der Feinschmecker & Business Traveller
PROFESSOR DR. DIETER GROSSKLAUS | Ehrenmitglied „Chaîne des Rôtisseurs"
LORRAINE HAIST | Freie Journalistin und Autorin für verschiedene Zeitungen und Magazine
STEFANIE HOFEDITZ | Freie Journalistin
TINA HÜTTL | Juryvorsitz, Gastrokritikerin Berliner Zeitung u. a.
ALEXANDRA LAUBRINUS | Geschäfisführerin der Berlin Food Week
CLEMENS NIEDENTHAL | Ressortleitung Food tipBerlin
NIKOLAS RECHENBERG | Gourmetwelten
ANNIKA SCHÖNSTÄDT | Autorin und Gastronomieberaterin
DR. ERWIN SEITZ | Freier Journalist, Buchautor und Gaslronomiekritiker

SPIELBANK BERLIN

Dine & Gamble

Erleben Sie Berlin von
seiner glanzvollsten Seite

Welcome Package

Mit spannender Hausführung und Spielerklärung

39 €

Der perfekte Start in die Casino-Welt!

Dinner Package

Ein exquisiter Abend mit einem 3-Gang-Menü

79 €

Ihr stilvoller Abend voller Geschmack und Spannung!

Party Package

*für 6 Personen, jede weitere Person 55 €

ab 339 €*

Mit einem Begrüßungsgetränk, Fingerfood und einer Hausführung

Feiern Sie bei uns!

Ihre **Weihnachtsfeier?**
In der **Spielbank Berlin!**

Unverbindlich unter
guest-relation@
spielbank-berlin.de
anfragen.

Buchen Sie unter
spielbank-berlin.de/dine-gamble

Hier finden Sie auch unser Angebot an weiteren Gutscheinen.

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!

seit 1925

Weihe

100 Jahre knackig **FRISCH**

ALS FRISCHE-DEALER

fest verwurzelt.



+49 30 39 89 0-0 **weihe.de** **kontakt@weihe.de**