

EAT! BERLIN BRINGT
VOM 26. FEBRUAR BIS 6. MÄRZ 2016
DIE STADT ZUM KOCHEN.

eat!

berlin

DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL



Das Magazin

TICKETS UNTER:

www.eat-berlin-festival.de

Seit fast 170 Jahren in Berlin an Ihrer Seite.

Berlin fasziniert seit jeher: mit seiner unbändigen Energie, unerschöpflichen Kreativität und großen Innovationskraft. Geprägt von den Menschen die hier leben. Die wir seit fast 170 Jahren mit Energie versorgen. Es gibt für uns nichts Schöneres, als dies auch in Zukunft zu tun. Denn wir alle sind: Die Berliner Energie.

www.gasag.de



DIE BERLINER ENERGIE

GASAG

Inhalt & Vorwort

SAMSTAG, 21. FEBRUAR 2015 & SONNTAG, 22. FEBRUAR 2015

Berliner Käsetage
IN DER ALTEN BOLLE-MEIEREI 4

MONTAG, 23. FEBRUAR 2015

Störfall 5

Kulinarisches
Sextett im Palazzo 6

Arien und Wachtelei
DIE KOMISCHE OPER
IM COOKIES CREAM 8

BBBBB ... Bobby Bräuer
BEI BUCHHOLZ, BRITZ, BERLIN 9

DIENSTAG, 24. FEBRUAR 2015

Küchenparty mit Rock 'n' Roll
DIE WAHNSINNIGE
KÜCHENPARTY MIT KUCHENBERG ... 11

„Tutti a Tavola“ im „La B...“
HINSETZEN JETZT! ESSEN IST FÜR SIE! 13

Siegfried Brockendorf-Preis
auf Berlin's höchstem Stern
DER EAT! BERLIN
NACHWUCHSPREIS 14

Regionale und der
Ruf der weiten Welt
MARKUS HEINRICHS BRANDENBURGER
BIO-SATTELWEIN UND
UCKERMÄRKER ARITÄTENGEMÜSE... 16

MITTWOCH, 25. FEBRUAR 2015

Der Gewürzflüsterer
EIN ABEND VOLLER
AROMEN, DÜFTE UND FARBEN 17

Generation „WOW“
DIE U35 KÜCHENPARTY 19

Klassentreffen
DIE GRÖSSTEN TALENTE AUS
25 JAHREN „ALTES ZOLLHAUS“ 20

Von Grillen, Garnelen
und kosmischen Erlebnissen
EIN FEUERTAG IM SCHMIDT Z&KO! 21

MITTWOCH, 25. FEBRUAR 2015 & DONNERSTAG, 26. FEBRUAR 2015

Whoopie, wir machen Pie!
CYNTHIA BARCOMI
ZEIGT WIE'S GEHT 22

DONNERSTAG, 26. FEBRUAR 2015

Jolesch is(s)t GRÜN
EIN MONOCHROMER ABEND MIT
STERNEKOCHE SIGI DANLER UND
SPITZENSOMMELIER HENDRIK CANIS. 23

Traumberuf Restaurantkritiker
EINE TÄTIGKEIT ZWISCHEN
MYTHOS UND REALITÄT 24

Günther Jauch beim Heuerigen
WEINGUT OTHEGRAVEN
UND DER STERNEKOCHE 25

FREITAG, 27. FEBRUAR 2015

Genussvolles Kino
in der Auditor Film Lounge
5 FILME IN GÄNGE + 🍿🍿🍿 27

FREITAG, 27. FEBRUAR 2015 & SAMSTAG, 28. FEBRUAR 2015

3 Sterne, 🍴🍴🍴
und eine Pinzgauerin
SONJA FRÜHSAMMER, SASCHA LUDWIG
UND MICHAEL KEMPF VERARBEITEN
EIN MORIND 28

SAMSTAG, 28. FEBRUAR 2015

Familienduell in der Cordobar
SOHN UND MRAZ,
SPECIAL GUEST: GUT OGGAU 32

Die großen 5 der Haute cuisine
ODER: WER IST HIER DER BOS? 33

Semmler kocht mit Freunden
MINU BARATI-FISCHER, JOSCHKA FISCHER
UND ULLA KOCK AM BRINK 34

FREITAG, 27. FEBRUAR 2015 BIS SONNTAG, 1. MÄRZ 2015

Kreuzberg kocht ...
zur eat! berlin 36

MONTAG, 23. FEBRUAR 2015 BIS FREITAG, 27. FEBRUAR 2015

„Bunt und gesund“
mit Theo Tintenkleks 38

SONNTAG, 1. MÄRZ 2015

Ball der Gastronomie
KÖCHE, GÄSTE, GASTROSOPHEN 41

Mittersill 30

Das eat! berlin Team /
Impressum 42

Liebe Leser!

Ich kann ja nicht jedes Jahr mein Vorwort beginnen mit: wieder viel passiert in der Stadt. Aber in diesem und im letzten Jahr stimmt es einfach noch mehr als die Jahre zuvor. Während unser Medienpartner Gault&Millau die Entwicklung der Stadt eher behutsam begleitet, ließ der Guide Michelin einen unerwarteten Sterneregen darnieder. 5 neue Sternerestaurants gibt es nun in Berlin, einen neuen 2-Sterne (Sebastian Frank sh. S. 23). Was erst einmal erfreulich klingt, bringt die etablierten Sternerestaurants aber unter Druck, schließlich ziehen die Gästescharen erst einmal neugierig in die neuen Läden. Aber natürlich festigt Berlin so seinen Ruf als Hauptstadt der Feinschmeckerkultur und das ist auch gut so. Dass sich hingegen das vielversprechende „Zeitgeist“ nicht gehalten hat, ist dabei ein Wermutstropfen. Philipp Liebisch ist nicht nur unser Freund, er ist auch ein unglaubliches Talent. Dafür kocht er eine Vorspeise beim „Ball der Gastronomie“ (sh. S. 37).

Wir waren schon immer der Meinung, dass der Feinschmecker Verantwortung für seinen Konsum übernimmt. Nachhaltigkeit ist als Begriff zwar arg ausgelutscht, als Grundsatz aber wichtiger denn je. So fahren in diesem Jahr Fahrzeuge herum, die mit Unterstützung der GASAG mit regionalem Biogas betrieben werden. Auf spritfressende Großmotoren und Luxusschlitten verzichten wir. Zudem verzichten wir auf den aufwendigen Transport von Wasserkisten und etablieren das wohl demokratischste aller Gourmetprodukte in unserem Festival: Berliner Leitungswasser, das in speziellen Anlagen mit Kohlensäure versetzt wird. Vielen Dank an die Berliner Wasserbetriebe! Beim Projekt „Nachhaltigkeit“ berät und unterstützt uns die BSR seit Beginn. So sind wir nicht nur ein Festival das Spaß macht, sondern auch eines, das sich sehr viele Gedanken macht, wie die Gastronomie der Zukunft aussehen wird.

Jetzt aber viel Spaß beim Studium unseres Magazins und viel Spaß beim Buchen der Karten. Wir freuen uns auf Sie!



Bernhard Moser
Festivalleiter

Nah... gut... frisch...

LOKALES TRIFFT HUGOS



Eberhard Lange

Die sanfte Übernahme ist gelungen! 2015 löste Eberhard Lange seinen langjährigen Chef Thomas Kammeier als Küchenchef ab. Normalerweise führt so etwas schnell zu Abwertungen bei den beiden wichtigsten Restaurantguides, nicht aber, wenn ein so talentierter und geschätzter Spitzenkoch das Ruder über-

nimmt. Der Stern blieb und die ebenso. Wenn das mal kein Grund zum Feiern ist!

Das tun wir mit einer großen und spannenden Zusammenkunft, bei der wir nicht nur Eberhard Lange gratulieren. Wir wollen auch Spitzenproduzenten vorstellen, die aus dem Osten und der Mitte Deutschlands kommen. Wussten Sie zum Beispiel, dass in Fürstenberg/Havel Garnelen gezüchtet werden und das auch noch in Bioqualität? Die Grevesmühlen Garnelenzucht begeistert mit ihren Qualitäten aktuell die Berliner Spitzenköche. Wir probieren auch Wild, das aus Brandenburgs und Mecklenburgs Wäldern stammt und von Richard's Wild aufgearbeitet und vertrieben wird. Zudem beliefert der ausgebildete Koch und Jäger Guido Richard die Berliner Gastronomie auch mit saisonalen Wildkräutern und Kräutersalzen.

An einer der Kochinseln steht Guido Fuhrmann. Er ist Konditormeister und zählt zu den besten Pâtissiers der Stadt. Guido Fuhrmann betreibt die „Werkstatt der Süße“ in Prenzlauer Berg, der Tagesspiegel bezeichnete ihn sogar als „Berlins angesagtester Pâtissier“ und die zitty wählte die „Werkstatt der Süße“ 2009 zur besten Pâtisserie.

Für den Wein zeichnet an diesem besonderen Abend das Weingut Schloss



Proschwitz verantwortlich. Prinz zur Lippe, der das Weingut nach der Wende übernahm, katapultierte dieses idyllisch gelegene Anwesen an die Spitze des deutschen Weinbaus und war entscheidend dafür mitverantwortlich, dass diese Region in Sachsen heute zu den spannendsten Anbaugebieten Deutschlands zählt.

Das Team rund um Sternekoch Eberhard Lange baut an diesem Abend ein paar spannende Stationen auf; hier können Sie nach Herzenslust schlemmen und die Produzenten persönlich kennenlernen. Unterhalten werden Sie von der Party- und Galaband „Malvin Louis and Band“.



FREITAG, 26. FEBRUAR 2016

Nah...gut...frisch

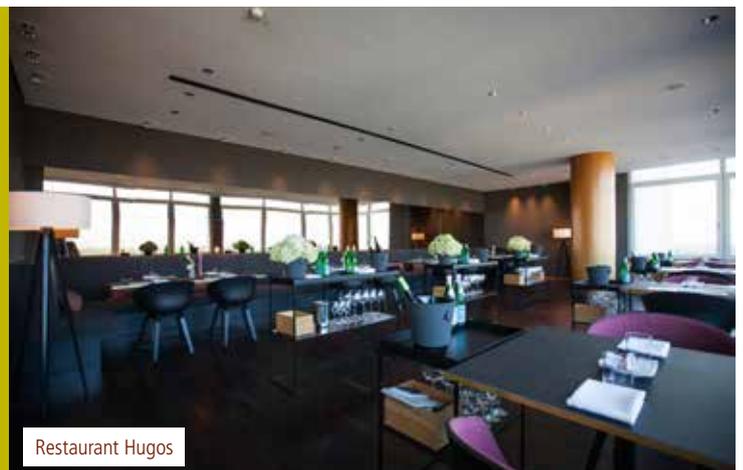
Lokales trifft Hugos

InterContinental | Budapester Str. 2 | 10787 Berlin
14. Etage

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19 Uhr

Tickets: 129 Euro

Weitere Informationen unter:
www.eat-berlin-festival.de



Restaurant Hugos

Gigantentreffen – ein Blogmenü

BERLINER STERN TRIFFT RUHRPOTT-STERNE

Nils Henkel ist definitiv einer der kreativsten und besten Köche Deutschlands. Unglaubliche 19 Punkte ☞☞☞ im Gault&Millau, 2 Sterne im Guide Michelin (dass es nur 2 waren blieb umstritten), „Koch des Jahres 2009“ im Gault&Millau und viele andere Auszeichnungen, die er in seiner aktiven Zeit im Schlosshotel Lerbach ansammelte. Das Hotel ist geschlossen, die Zeit danach nutzt Henkel für eine kreative Auszeit. Genau das war unsere Chance, einmal an dieses Ausnahmetalent heranzukommen, um ihn für die eat! berlin einzuladen. Es hat geklappt!

[NH]
Nils Henkel



Nils Henkel

Christopher Wilbrand ist mit 1 Stern und ☞☞ dekoriert, er kocht im „Restaurant zur Post“ in Odenthal und sorgt hier für kulinarischen Hochgenuss.

Ebenso mit dabei ist Herbert Brockel, ☞☞☞ und 1 Stern. Er ist Inhaber und Küchenchef im legendären Husarenquartier, ein Restaurant, das zu Recht zu den 100 besten Deutschlands zählt.

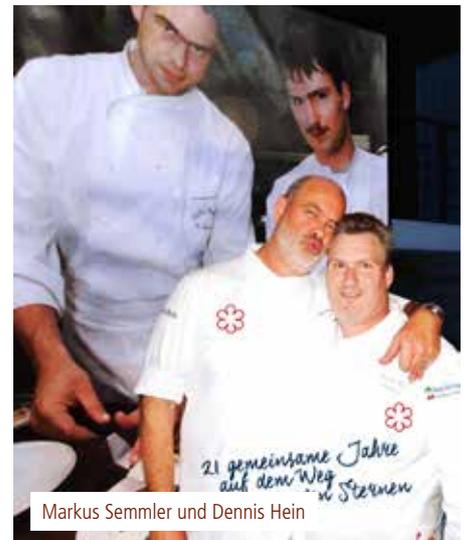
Wir freuen uns sehr, dass sich diese 3 Größen einfinden, um mit Markus Semmler ☞☞ seinen heiß ersehnten und hochverdienten Stern zu feiern. Er leistet in seinem 2011 eröffneten Restaurant „Markus Semmler“ Großartiges und kann auf eine lange Berliner Geschichte zurückblicken. 1998 war er zum Beispiel schon einmal „Berliner Meisterkoch“ und der Gault&Millau kürte ihn zum „Restaurateur des Jahres 2000“. Nach einem Gastspiel in Sylt kehrte er endlich wieder nach Berlin zurück und kochte sich hier erneut an die Spitze.

Diese Ausnahmeköche stehen an Kochstationen und bereiten für Sie einzelne Gänge zu. Was den Abend noch einmal besonders spannend macht ist, dass Deutschlands bekannteste Foodblogger, die „Sternefresser“, an diesem Abend dabei sein werden und live aus der Veranstaltung jeden einzelnen Gang in Echtzeit verbloggen werden. Hier können Sie die eigenen Eindrücke

mit den Texten abgleichen und bekommen ein Gefühl dafür, wie unterschiedlich der Blick auf einzelne Gänge sein kann.

Die Spitzenköche bekommen übrigens prominente Unterstützer an ihre Seite: Aus Funk- und Fernsehen bekannte Gesichter (wie zum Beispiel Ulla Kock am Brink) assistieren den großartigen Küchenmeistern.

Die Köcheparty wird mit Weinen von Semmlers Lieblingsweingütern wie Winter, Seeger und Riffel begleitet. Bei den Weinen handelt es sich um Exklusivfüllungen für das Restaurant.



Markus Semmler und Dennis Hein



Ulla Kock am Brink & Markus Semmler

FREITAG, 26. FEBRUAR 2016

Gigantentreffen – ein Blogmenü

Berliner Stern trifft Ruhrpott-Sterne

Das Restaurant | Sächsische Str. 7 | 10707 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 149 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Berliner Käsetage

Wir freuen uns unglaublich über den großen Erfolg der „Berliner Käsetage 2015“. Leider mussten wir zwischendurch die Halle wegen Überfüllung schließen, weshalb wir uns für 2016 massiv erweitert haben. So finden diese Käsetage in einer der zehn schönsten Markthallen Europas (laut barcelona-home.com) statt, in der Arminiusmarkthalle in Moabit. Im Rahmen der eat! berlin und im Rahmen der Berliner Käsetage feiert die Markthalle auch noch ihr 125-jähriges Bestehen. Wenn das mal kein Grund zum Feiern ist?

Sollten Sie schon länger nicht mehr dort gewesen sein, garantieren wir Ihnen, dass Sie absolut überrascht sein werden. Seit 2012 sind Michaela Freier und Samuel Zach vom Team mfe Event Coach für die Veranstaltungen in der Markthalle verantwortlich und es ist erstaunlich, was sie daraus gemacht haben. Entstanden ist ein ansprechender Mix aus guter Gastronomie und schönen Marktständen und kaum ein anderer Ort in Berlin reflektiert das bunte und vielfältige Berlin besser als dieser.

Im Rahmen der Berliner Käsetage präsentieren wir Ihnen nicht nur die besten Affineure und Käsehändler der Stadt, Sie können auch Produzenten kennenlernen und zubereitete Speisen rund um das Thema Käse genießen. Es wird spannend, was Ihnen zum Beispiel ein Elsässer Spitzengastronom, ein peruanisches Paar oder Alabama BBQ auftragen werden. Was trägt die österreichisch-britische Allianz dazu bei und was ein Südtaliener? Natürlich darf auch ein Käse-inspirierter Burger nicht fehlen. Zudem wird Brot gebacken und Wein getrunken. Bringen Sie also Zeit mit und vor allem: viel Hunger. Rund um die Berliner Käsetage werden wir wieder Workshops und Seminare zu den Themen „Käse und Wein“ sowie „Käse und Bier“ anbieten. Hier erfahren Sie mehr über die handwerkliche Produktion, die Vielfalt und die Tradition von (Rohmilch) Käse. Diese Seminare buchen Sie bitte online.



© Gerhard Fuhrmann

Bitte lassen Sie sich auch unseren Cheese-Jazz-Brunch am Sonntag nicht entgehen! Denn hier gibt es nicht nur ordentlich auf den Gaumen, sondern zudem beschwingt auf die Ohren. Und wenn Sie es gar nicht lassen können, dann tanzen Sie ruhig. Aber nicht auf den Tischen.

Der Eintritt für die Berliner Käsetage beträgt 5 Euro, wobei alle „Drei-Käse-Hochs“ freien Eintritt erhalten.

Wir danken den Weingütern



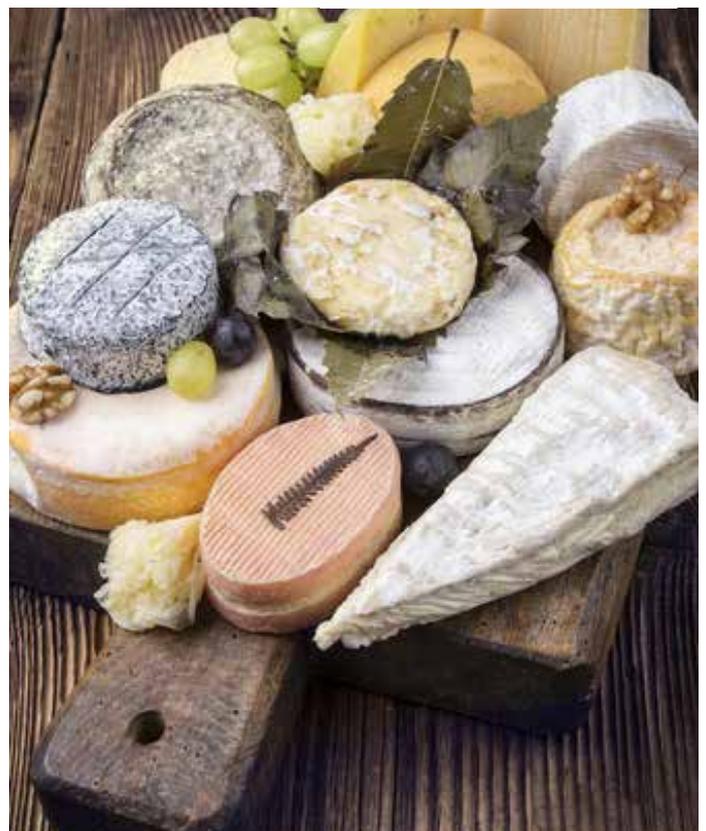
Programm:

Samstag, 27. Februar

16.00 Uhr Start der Berliner Käsetage mit Programm (Eintritt 5 Euro, Kinder frei)
Seminare (Termine online), Ambient-DJ
21.30 Uhr Ende

Sonntag, 28. Februar

10.00 Uhr Start des Cheese-Jazz-Brunch (Kosten 20 Euro vor Ort bezahlbar)
Start der Berliner Käsetage (Eintritt 5 Euro, Kinder frei)
ab 11 Uhr mit Live-Musik
15.00 Uhr Ende



SAMSTAG, 27. FEBRUAR 2016 & SONNTAG, 28. FEBRUAR 2016

Berliner Käsetage

Arminiusmarkthalle | Arminiusstraße 2-4 | 10551 Berlin

Tickets: Vor Ort

Weitere Informationen unter:

www.eat-berlin-festival.de

Tagesspiegel-Genuss-Abend

Dem ersten Heft des Magazins „Tagesspiegel Genuss“ wurde sehr entgegen gefiebert, die Ausgabe schlug dann ein wie eine Bombe und übertraf alles, was man erwartet hatte. Verantwortlich dafür sind Berlins wichtigste Feinschmeckerjournalisten Bernd Matthies und Kai Röger. Die beiden kennen die Stadt wie kaum zwei andere und beweisen ein gutes Händchen für Trends und solche, die nur vorgeben, einer zu sein.

Das Genussmagazin behandelt in erster Linie Themen aus der Stadt, ohne aber deutschland- und weltweite Trends aus den Augen zu verlieren. Denn Berlin ist nicht nur insgesamt Weltstadt geworden, auch kulinarisch passieren hier Dinge, die international Beachtung finden. Jede neue Ausgabe wird mit Spannung erwartet und da ist es nur konsequent, dass auch für den Tagesspiegel-Genuss-Abend nicht schon im Vorfeld zu viel preisgegeben wird. Nur so viel: Es kommen zwei Winzer, die in den letzten Jahren für Gesprächsstoff gesorgt haben und zwei Topköche, die sie an diesem Abend in ihre kulinarische Welt einführen werden.



Auch die Location ist spannend: das Schmelzwerk hat sich mit Patron Markus Herbicht zu einer der angesagtesten Locations Berlins entwickelt. Früher wurde hier Sarotti-Schokolade conchiert, der Charme der damaligen Zeit blieb aber bis heute erhalten.

An diesem Abend bereiten Ihnen zwei Topköche insgesamt 6 Gänge zu. Zwei Topwinzer stellen ihre Weine vor und stimmen diese auch auf das Essen ab. Die Moderatoren führen durch den Abend und erzählen auch bestimmt verraten die beiden auch den ein oder anderen Gastronomie-Geheimtipp. Lassen Sie sich ein auf dieses Blind-Date?



Moderiert wird der Abend von Kai Röger und Bernd Matthies

TAGESSPIEGEL
FEINER
SCHNITTSTÜCK

SAMSTAG, 27. FEBRUAR 2016

Tagesspiegel-Genuss-Abend

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55
10961 Berlin

Einlass 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 119 Euro

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de

Tim San

SUSHI UND SASHIMI MIT DEM MEISTER

Der aus Österreich stammende Sternekoch Franz Raneburger sagte einmal über Raue, dass es von Anfang an klar war, dass er anders ist. Seine Art zu würzen und generell mit Lebensmitteln umzugehen, war außergewöhnlich. Für Raneburger war das damals nicht leicht, schließlich sollte das Essen seine Handschrift tragen und nicht die des Lehrlings. „Es war aber sicher, dass der Junge kippen wird. Entweder ins Geniale oder ins Kriminelle“, sagte Raneburger.

Heute gehört Tim Raue zur Avantgarde deutscher Köche. Sein Weg an die Spitze war steinig und kurvenreich, wie seine Autobiografie „Ich weiß, was Hunger ist“ verrät. Als Teenager war der gebürtige Kreuzberger Mitglied der berühmten Bande „36 Boys“.

Das Restaurant „Die Quadriga“ im Brandenburger Hof markierte den Startpunkt seiner kulinarischen Laufbahn, hier begann er mit seiner Ausbildung zum Koch. Mit blutjungen 23 Jahren und hochmotiviert, übernahm ihn das Restaurant Rosenbaum als Küchenchef. Ein Jahr später wechselte er in die „Berliner Kaiserstube“ wo er vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum Aufsteiger des Jahres 1998 gewählt wurde.

Seinen Sprung in den Olymp der Cuisine begann er mit seinem Engagement als Küchenchef und geschäftsführenden Direktor im renommierten Restaurant E.T.A. Hoffmann im Riemers Hofgarten.

Vom Jahre 2002 bis 2008 übernahm er die Position des Executive Chefs für das Restaurant „44“ im Swissôtel Berlin. 2007 erkochte Tim Raue sich dort den ersten Michelin Stern und der Gault&Millau wählte ihn 2005 und 2007 zum Koch der Jahres. In der Position des kulinarischen Direktors im Restaurant „MÅ by Tim Raue“ im Hotel Adlon erhielt er ebenso einen Michelin Stern und sagenhafte 19 Punkte des Gault&Millau.

2010 eröffnete er in der Rudi-Dutschke-Straße 26, zusammen mit seiner Frau Marie-Anne, die er während seiner Ausbildung kennenlernte, das Restaurant „Tim Raue“. Dort erfüllt sich das Sprichwort „Kochen bis auf's Messer“. Tim Raue präsentiert hier eine kontinental übergreifende Küche, die neue Wege beschreitet. Der Stern begleitet ihn auf seiner Laufbahn und folgt ihm in Richtung „Check Point Charlie“. 2016 bewertete ihn der Gault&Millau erneut mit 19 Punkten und 2012 erkochte sich Tim Raue den zweiten Michelin Stern.

Das Restaurant „SRA BUA by Tim Raue“ im Hotel Adlon wurde bereits kurz nach der Eröffnung mit 15 Punkten vom Gault&Millau ausgezeichnet. Im Restaurant „la soup populaire“ beweist Tim Raue seine Vielfältigkeit, in dem er die klassische deutsche Küche neu interpretiert und aufpeppt. Im Januar 2015 eröffnete er in der Factory Berlin sein viertes Restaurant „STUDIO tim raue“, das mit 15 Punkten 🍴🍴 im Gault&Millau 2016 ausgezeichnet wurde.

Wir freuen uns sehr, Tim Raue erneut bei der eat! berlin begrüßen zu dürfen. Für diesen Abend bereitet der 2-Sternekoch ein sehr exklusives Sushi-, Sashimi-, Nigiri und Makimenu zu. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, persönlich von Tim Raue zubereitet und kunstvoll angerichtet.



Tim Raue

SAMSTAG, 27. FEBRUAR 2016

Tim San

Restaurant Tim Raue | Rudi-Dutschke-Straße 26
10969 Berlin

Einlass: 18.30, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 333 Euro (nur 8 Plätze)

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de



Restaurant Tim Raue



Filetstück & Freunde

EINE GOURMET-KIEZ-SAUSE



Marco Akuzun

Lange Zeit stand die Gastro-Marke „Filetstück“ für großartiges Fleisch, das in entspannter Atmosphäre serviert und mit tollen Weinen begleitet wird. Mit dem „Gourmetsück“ in der Uhlandstraße kam noch eine weitere Filiale dazu, die mit dem begabten Küchenchef Sascha Ludwig 2016 im Gault&Millau durchstartete und  aufgesetzt bekam. Ein großartiger Erfolg, der natürlich auch auf den dritten Laden neugierig macht, der kurz vor dem Festival in Neukölln eröffnet wird. Sie werden also, sofern Sie an diesem Abend im Luxusliner Platz nehmen, zu den ersten Gästen gehören, die das „Pigalle“ betreten.

Die dritte Station bietet ein Gaumenspektakel. Das Gourmetstück in Wilmersdorf öffnet exklusiv für Sie die Tore und hat zudem Sternekoch Marco Akuzun  als Gastkoch eingeladen. Er kocht im „Restaurant Top Air“ am Stuttgarter Flughafen und ist somit der weltweit einzige Küchenchef, der an einem internationalen Flughafen wirkt und mit einem Stern und  dekoriert ist. Mit  übrigens auch Sascha Ludwig, und die trägt er mit Stolz und Recht.



Sascha Ludwig & Matthias Martens

So bietet dieser Abend mit Topfleisch und Topköchen eine wunderbare Sonntagabendalternative zum Tatort. An Blut wird es trotzdem nicht fehlen, bestellen Sie einfach Ihr Fleisch entsprechend.



Los geht es also im Urgestein, dem Filetstück, welches als erstes eröffnet wurde. Küchenchef Johannes Moritz serviert zum Aperitif dry-aged-beef-tartar. Standesgemäß begleitet von Champagner und allerfeinsten Schinken und Wurstwaren von Neulandmetzger Jörg Erchinger.

Danach fahren Sie, begleitet von Matthias Martens (Sommelier und Geschäftsführer) und Sascha Ludwig, mit dem Luxusliner vom Prenzlauer Berg nach Neukölln ins Pigalle. Hier wird die Küche eingeweiht und Journalistenurgestein Rolf Kremming gibt Einblicke in die bewegte Geschichte des Szenekiezes. Der neue Küchenchef wird vorgestellt und kulinarisch auf die Probe gestellt.



Jörg Erchinger

SONNTAG, 28. FEBRUAR 2016

Filetstück & Freunde

Eine Gourmet-Kiez-Sause

Filetstück | Schönhauser Allee 45 | 10435 Berlin
(Treffpunkt)

Einlass: 17.30 Uhr, Beginn 18.00 Uhr

Tickets: 129 Euro

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de



Kulinarisches Sachsen

EINE REGION ZU GAST IM REINSTOFF

Vielleicht ist es an der Zeit, dieses wunderbare Bundesland wieder ins rechte Licht zu rücken (und das ist kein Wortspiel). Wir lieben dieses Land, die Weine, die Menschen und die kulinarischen Akteure, die diese Gegend zu etwas ganz Besonderem machen.

Nur wenige wissen, dass Daniel Achilles, einer der besten Köche Berlins, auch aus Sachsen kommt. Er arbeitete unter anderem im „Stadtpeiffer“ in Leipzig. Seine Karriere ist beeindruckend. 2009 bekam er den ersten Stern, 2011 den zweiten. 2013 wurde er mit sensationellen 18 Punkten und 🍴🍴 vom Gault&Millau ausgezeichnet und 2014 sogar zum „Koch des Jahres“ gekürt. Auch das Lokal ist außergewöhnlich gestaltet, hier in den Edison-Höfen wurden einst die ersten Glühlampen Deutschlands hergestellt.



Unter uns gesagt, war es schon lange unser Wunsch, dass dieser Ausnahmekoch und seine Lebensgefährtin Sabine Demel Teil der eat! berlin werden und so freuen wir uns aufrichtig, dass es in diesem Jahr endlich so weit ist.

An diesem Abend werden auch außergewöhnliche Produzenten anwesend sein, unter anderem Susanne Finsterer und Matthias Engels, die in Rottstock, unweit von Berlin, eine wunderbare Fischzuchtanlage betreiben. Dort entstehen, liebevoll gepflegt, das beste Störfleisch der Region und auch der außergewöhnlichste Natursalibling, der vor allem dadurch ins Auge fällt, dass er nicht die typische Rotfärbung hat, die durch unnatürliche Futterzusätze entsteht.

Nehmen Sie also Platz an der gemeinsamen Tafel und essen Sie bei einem der besten Köche Berlins. Lassen Sie uns montags eine Tafel bauen, schlemmen, feiern und lassen wir uns vom Service verwöhnen. Hier werden wir zu „umsorgten Bürgern“.


Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH

MONTAG, 29. FEBRUAR 2016

Kulinarisches Sachsen

Restaurant Reinstoff | Schlegelstraße 26C
10115 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 198 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Daniel Achilles

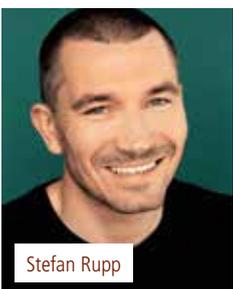


Ist Ihnen schon aufgefallen, dass das eat! berlin Feinschmeckerfestival keine, beziehungsweise kaum Veranstaltungen wiederholt? Jahr für Jahr denken wir uns neue Abende aus, um ja keine Langeweile aufkommen zu lassen. Oft wurden wir gefragt, was denn passieren müsste, damit wir davon einmal abrücken. Was sollen wir sagen? Es ist passiert. In diesem Jahr sogar zwei Mal. Wenn nämlich Abende so unglaublich erfolgreich sind, uns die Karten dermaßen schnell aus den Händen gerissen werden und wir am Ende vorwurfsvoll angerufen werden, warum denn dieser, gerade dieser Abend schon ausgebucht wäre und ob es nicht doch... es ist ja Hochzeitstag... und außerdem... bitte.

Voilà – hier ist er: 5 Filme, 5 Gänge und 🍳🍳🍳 und weil es schwer ist Tim Raué zu toppen, haben wir einfach einen auf Augenhöhe genommen. Mit Hendrik Otto, dem 2-Sternekoch und Inhaber von 🍳🍳🍳 und sensationellen 18 Punkten, haben wir für diesen Abend einen Partner gefunden, der uns gleichwohl klar macht, dass es für 2017 eng wird. Toppen können wir das nicht mehr.

Hendrik Otto kocht im legendären Hotel Adlon, genauer gesagt im Restaurant Lorenz Adlon. Er arbeitete in der Vergangenheit mit Legenden wie Michael Hoffmann und Harald Wohlfahrt und jetzt ist er auf dem besten Weg, selbst eine zu werden.

Hendrik Otto wird für diesen Abend 5 Gänge kreieren, die er auf 5 Kurzfilme abstimmt. Filme und Gänge wechseln sich ab. Bitte bedenken Sie, dass die Filme auch in Englisch sein können oder in einer ganz anderen Sprache (mit Untertiteln). Zudem besteht freie Platzwahl, sodass es sein kann, dass Gäste, vor allem, wenn sie zu spät kommen, nicht mehr nebeneinander sitzen können.



Stefan Rupp

Zum Essen gibt es auch je ein Glas Weiß- und ein Glas Rotwein, sowie Wasser. Aufgrund der Begebenheiten in der Astor-Film Lounge wird der Abend betont lässig und entspannt. Wir freuen uns drauf! Durch den Abend führt RadioEins Moderator Stefan Rupp.



Hendrik Otto

MONTAG, 29. FEBRUAR 2016

5 Filme, 5 Gänge und 🍳🍳🍳

Astor Film Lounge | Kurfürstendamm 225 | 10719 Berlin

Einlass: 19.45 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Tickets: 55 Euro

**Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de**

Duck Tales

LEGENDÄRE GESCHICHTEN VOM ENTENTAINER

Man stelle sich vor, der Himmel wäre ein Ententeich und Vorsitzender des "jüngsten Gerichts" wäre ein Erpel. Einer hätte da besonders schlechte Karten: Hans-Peter Wodarz, von Freunden nur HPW genannt. Vermutlich hat kein zweiter Koch so viele dieser Tiere auf dem Gewissen wie er. Seit nunmehr 40 Jahren drehen sich sein Leben und sein Wirken rund um das delikate Federvieh. Ob in der „Ente im Lehel“ in München, der „Ente vom Lehel“ in Wiesbaden, bei „crazy duck“ oder bei „Pomp Duck and Circumstance“, Wodarz tat alles, um sein Enten-Karmapunktekonto zu belasten. Geschätzte 2 Millionen Vögel hat er zubereitet, privat sammelt er Enten jeglicher Art. Auch im Palazzozelt gibt es aktuell wieder... na raten Sie mal. Gekonnt zubereitet von Sternekoch Kolja Kleeberg (sh. Fernsehköche im Fernsehturn).

An diesem Abend wird Wodarz nicht nur den aktuellen Küchenchef der „Ente im Nassauer Hof“ aus Wiesbaden einfliegen lassen, er wird auch selber mitkochen. Zum Beispiel sein bekanntestes Dessert aus den 80ern „Dialog der Früchte mit Blutorangensorbet“. Apropos Dialog: Im Verlauf des abwechslungsreichen 7-Gänge-Menüs wird Wodarz Anekdoten aus seinem Leben erzählen. Geschichten rund um Stars wie Marlene Dietrich, Sting, Richard Nixon und auch die Beatles werden ihren Platz in den Ge-



Hans-Peter Wodarz

schichten wiederfinden. Also erleben Sie einen charmanten, unterhaltsamen und witzigen Abend mit Geschichten über Weltstars, Spitzenköche, Sonderlinge und Staatspräsidenten, die das Leben schrieb und die nie publik wurden.

Wir schulden Ihnen noch den Namen des Küchenchefs der „Ente“ in Wiesbaden: Michael Kammermeier leitet seit 2006 die Geschicke des Restaurants und wurde dafür mit einem Stern und  belohnt. Kammermeiers erstes Kochbuch beschäftigt sich auch mit dem Thema Ente und bietet allerhand interessante Rezepte für zum Beispiel „Fried Duck mit Dip“ und „Entengröstl mit Champagnerkraut“. „Ente das Kochbuch“, erschienen im Tre Torri Verlag, 49,90 Euro.



Stattfinden wird dieser wunderbare Abend im Restaurant, Bar, Galerie „Café Des Artistes“ in der Schöneberger Fuggerstraße. Chefkoch und Inhaber Stephan Warnig ist ausreichend talentiert und selbstbewusst, um sich an diesem Abend in der Küche durchsetzen zu können, auch wenn er zwei so hochdekorierte „Beiköche“ an seiner Seite hat.

Auch noch ein wichtiges Detail am Rande: Wodarz ist nicht nur ein hervorragender Ententainer und der Erfinder des Restauranttheaters, er war zuvor ein großer Koch und Witzigmansschüler. 1976 und 1979 mit einem Stern ausgezeichnet, 1982 Koch des Jahres beim Gault&Millau. 2012 bekam er für sein Wirken den Hessischen Verdienstorden. 2002, 2004 und 2005 erhielt Wodarz „The five star diamond award“, eine der höchsten internationalen Auszeichnungen für Gastgeber, die von der American Academy of Hospitality Science verliehen wird.

Für elegante musikalische Häppchen zu den Stories sorgt der Komponist und DJ „Le Candy“.



MONTAG, 29. FEBRUAR 2016

Duck Tales

Legendäre Geschichten vom Ententainer

Café des Artistes | Fuggerstraße 35 | 10777 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 179 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Stefan Warnig



Michael Kammermeier

Audienz bei der Baking-Queen

MIT CYNTHIA BARCOMI

Cynthia Barcomi ist Deutschlands erfolgreichste Backbuchautorin. Keine andere versteht es so gut, Rezepte so zu gestalten, dass sie gelingen und vor allem beeindruckende Ergebnisse zeigen.

Cynthia Barcomi gibt im Rahmen der eat! berlin ihren einzigen Backkurs, denn normalerweise findet die erfolgreiche Unternehmerin und Gastronomin dafür keine Zeit mehr. Das macht den Backkurs von ihr so besonders und hat ihr auch den Preis für „bestes Event 2015“ eingebracht. In all den Jahren erhielt Cynthia immer die jeweilige Höchstbewertung. Das ist beeindruckend!

Besonders lieben wir, dass die gertenschlanke Baking Queen gerne aus dem Vollen greift: „fettreduzierte Produkte, Zuckerersatz, das alles ist nicht mein

Thema. Wer Kalorien zählen will, der soll einfach zu einem kleinen Stück von etwas Gutem greifen“, verriet uns Cynthia im Gespräch. Recht hat sie!

Geboren ist Barcomi in New York, sie machte die amerikanische Backtradition in Deutschland populär. Dort schätzt man andere Zutaten, die Amerikaner verwenden Frischkäse statt Quark und backen mit Erdnussbutter und Zimt. So freuen wir uns besonders, dass Cynthia 2016 erstmalig mit den Teilnehmern des Backkurses ihren New York Cheesecake bäckt, denn nicht viele Menschen können behaupten, Seite an Seite mit der berühmtesten aller Cheesecakebäckerinnen deren Signature-Dish zubereitet zu haben. Dabei erfahren die 10 TeilnehmerInnen, was ihn besonders cremig macht und wie man Risse vermeidet. Sie beantwortet auch die Frage nach dem perfekten Boden und im Anschluss backen Sie gemeinsam Kreuzungsgebäck. Was das ist und wie das aussieht, das bleibt bis dahin geheim.



Cynthia Barcomi



Give-Aways:

Neben hilfreichen Tipps und neuem Wissen bringt Cynthia Barcomi ihren TeilnehmerInnen aus ihrer eignen Kitchenware Linie eine passende Backform mit. Gekrönt wird die Give-Away Bag mit Küchenhandtüchern im ausgefallenen Barcomi-Design.

Selbstverständlich dürfen auch Barcomi-Backbücher mitgebracht werden, die Cynthia mit Freude signiert und widmet.

MONTAG, 29. FEBRUAR 2016 & DIENSTAG, 1. MÄRZ 2016

Audienz bei der Baking-Queen

Mit Cynthia Barcomi

Kochschule im Swissôtel | Augsburger Straße 44
10789 Berlin

Einlass: 13.30 Uhr, Beginn 14.00 Uhr

Tickets: 179 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Der Erfolg hat uns nicht überrascht, die Intensität, mit der sich die Berliner auf die Karten für diesen Abend geworfen haben, aber schon. Deshalb hat sich unser Programmverantwortlicher auch überreden lassen, diesen Abend erneut durchzuführen und diese wunderbaren Damen aus der Toskana noch einmal einzuladen. Diesmal sogar an zwei Abenden.



Die Mamas von „Tutti a Tavola“

Die Verantwortlichen im „Hotel de Rome“ musste man nicht lange überreden, denn auch sie waren ein bisschen verliebt in die vier reizenden Mamas aus Italien. Wir fiebern schon ganz erwartungsvoll auf diese Veranstaltung hin und sind uns sicher, dass der toskanische Abend im „La Banca“ erneut ein hinreißender Erfolg wird.

Den Ursprung hatte der Abend übrigens in einer Toskana-reise, die unser Festivalleiter Bernhard Moser 2014 erlebte.

Er besuchte die besten und aufregendsten Weingüter der Region. Aber eine ganz besondere Erfahrung blieb dabei der Besuch des Weingutes „Podere Ciona“ in Chianti, wo er das Ehepaar Franca und Franco Gatteschi kennenlernte. Sie haben ihm einen so unvergesslichen Aufenthalt bereitet, dass er es sich nicht nehmen lassen konnte, die beiden mitsamt den drei weiteren Damen vom „Tutti a Tavola“-Team nach Berlin zum eat! berlin Feinschmeckerfestival 2015 zu holen. Mosers Begeisterung steckte auch die Besucher des Abends im „La Banca“ an und so wurden wir mehrfach gebeten, diese grandiosen und charmanten Mamas wieder einzuladen.

Im kommenden Jahr wird es aber nicht nur einen, sondern gleich zwei Abende geben, die wir mit traditionell italienischer Küche gestalten. Alle vier Mamas von „Tutti a Tavola“ sind mit dabei und bekochen unsere Gäste mit den besten Produkten und den feinsten Spezialitäten nach traditionell toskanischer Art. Unterstützt werden die Damen dabei von Jörg Behrend, dem großartigen Küchenchef des „La Banca“. Er wurde bereits besonders durch seine Tätigkeit als Küchenchef im „Schlosshotel Grunewald“ unter den Gastronomen bekannt. 2006 wurde er dann auch noch zum „Aufsteiger des Jahres“ der Berliner Meisterköche gewählt und ihm wurden vom Gault&Millau 16 Punkte 🍴👨 verliehen.

Während des Abends können die Gäste bei den Italienerinnen auch all ihre Fragen stellen und bestimmt sogar den ein oder anderen Tipp mitgeben lassen, damit es danach vielleicht ein bisschen leichter wird, sich den Charme der italienischen Küche in die heimische zu holen.

Für uns besteht kein Zweifel, dass uns genau dieser Aspekt an den italienischen Abenden gelingen wird, denn das Restaurant „La Banca“ im Spitzenhotel „Hotel de Rome“ ist bekannt für seine entspannte italienische Gastronomie und bietet somit - erneut - die perfekte Location für dieses Event. Allerdings nicht nur für diese Veranstaltung und nicht nur im Rahmen des eat! berlin Feinschmeckerfestivals, denn das „Hotel de Rome“ in der Behrenstraße zählt zu Recht zu einem der schönsten Hotels Deutschlands und zu den „The Leading Hotels of the World“.

Also: Vorhang auf für das Zusatzkonzert der vier Damen in Berlin. Herzlich willkommen und jetzt ab, „Tutti a Tavola“!

MONTAG, 29. FEBRUAR 2016 & DIENSTAG, 1. MÄRZ 2016

„Tutti a Tavola“

2. Gastspiel in Berlin

Hotel de Rome, "La Banca" | Behrenstraße 37 | 10117 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 99 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Konstantin Filippou im Studio

EIN GROSSER ABEND MIT SPANNENDEN WEINEN

Es gibt Köche, deren Esprit spüren wir selbst auf der Distanz Wien – Berlin. Der Gault&Millau wählte Konstantin Filippou 2016 zum „Koch des Jahres“, er zählt zu den spannendsten Entdeckungen in einer Stadt, die kulinarisch einiges zu bieten hat.

Zitat Webseite: Die Küche von Konstantin Alexander Filippou ist puristisch, geradlinig und geprägt von einer unbändigen Leidenschaft für das Produkt und den reinen Geschmack. Seine Küche entspricht seinem multikulturellen Background und ist für ihn ein kreativer Prozess, der niemals zu Ende ist. In seinem ersten eigenen Restaurant präsentiert Konstantin Filippou seinen eigenen Stil, seine unbändige Koch-Leidenschaft und kulinarische Kompositionen aus seinen „beiden Welten“.

Konstantin Alexander Filippou wurde in Graz, Österreich, als Sohn eines griechischen Vaters und einer österreichischen Mutter geboren. Der multikulturelle Zusammenschluss der Eltern und der mediterrane Einfluss seiner Kindheit sind früh Impulsgeber für seine Berufslaufbahn. Die Geschmäcker, die er als Kind in Österreich und im Mediterranen Raum kennenlernt, will er bald selbst reproduzieren können.

Seine Stationen: Hotel Unterhof, Filzmoos. Restaurant Obauer, Werfen. Restaurant Steirereck, Wien. Gordon Ramsay und Le Gavroche, London. Arzak, San Sebastian. Weibel 3 und Novelli, Wien.

Gerne laden wir dieses unglaubliche Talent nach Berlin ein, bevor Sie jetzt alle nach Wien fliegen, um bei Filippou zu essen. So schonen wir die CO2 Bilanz und geben Ihnen die Möglichkeit, seine Aromenwelt kennenzulernen.

Üblicherweise akzeptiert Tim Raue keine Gastköche und es brauchte viel Überredungskunst, aber am Ende war ihm der Wiener Koch so sympathisch, dass er uns doch die Räumlichkeiten seines „Studio Tim Raue“ zur Verfügung stellt. Vielen Dank auch hierfür Tim! Studio-Küchenchef Sascha Friedrich 🍷🍷 wird natürlich dabei sein.

Was uns an dem Abend noch einmal besonders reizt ist, dass Filippou Orange-Wines liebt und sich in seinem Wiener Restaurant darauf spezialisiert hat.

Eine wunderbare Gelegenheit, den Berliner Weinhändler Holger Schwarz von Viniculture einzuladen. Er ist der beste Händler dieser besonders produzierten Weine und kann uns umfangreich mit spannenden Weinen ausstatten.



Konstantin Filippou

MONTAG, 29.FEBRUAR 2016

Konstantin Filippou im Studio

Ein großer Abend mit spannenden Weinen

Studio Tim Raue | Rheinsberger Straße 76/77 | 10115 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn: 19.00 Uhr

Tickets: 149 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Junge Köchin

ALTES HAUS

Felicitas Then

"Glück ist für mich, den Menschen mit meinem Essen Freude zu bereiten". Schon während ihres Kunstpädagogik- und Englischstudiums war Felicitas Then als Hobbyköchin aktiv und entdeckte, welche große Freude es ihr bereitet, an Kochshows teilzunehmen. Dies tat sie dann auch überaus erfolgreich und erkochte sich bei „Unter Volldampf“ und der „Kocharena“ auf VOX und der „Küchenschlacht“ beim ZDF jeweils den ersten Platz. Dann kam der glorreiche Sieg bei „The Taste“ auf Sat.1 und sie entschied sich kurzerhand, den Job als Redakteurin bei der Bild aufzugeben und sich beruflich voll und ganz ihrer Leidenschaft zu widmen. Ganz egal wo sie auch hinkommt, Felicitas Then liegt stets viel daran, ihre Passion zum Essen an ihre Gäste weiterzugeben und jeden einzelnen damit anzustecken. Mit ihrem Pop-Up-Restaurant „das begehbare Kochbuch“ ist ihr das bereits erfolgreich gelungen. Auch auf ihrem Youtube Kanal „Felicitas Then, Pimp your Food“, überrascht sie stets mit fabelhaften Gerichten und natürlichem Charme.

Ein wichtiger Aspekt für Felicitas Then ist, neben dem explosiven Geschmackserlebnis, auch das Beisammensein. „Man isst zusammen mit

Freunden, die man vorher noch nicht kannte“. Felicitas Then war von den Räumlichkeiten in der Weinschule Berlin sofort angetan. Geschlemmt wird dort in urigem Ambiente an zwei großen Holztischen. Das Mauerwerk, hier und da ein bisschen schief, dafür seit ca. 1720 an seinem Platz. Eine der wohl traditionellsten Locations im Herzen Berlins, als Herberge für ein trendiges Pop-Up-Restaurant! Sollte es kalt werden, wärmt uns ein holz-befeuertes Ofen.

Von Dienstag bis Samstag wird Sie Felicitas Then mit einem köstlichen 5-Gänge Menü verzaubern. Dabei inszeniert und mixt sie die Food-Trends Paleo, Vegan, from Nose to Tail und Superfoods, wobei sich jeder der 5 Gänge augenzwinkernd einem anderen Trend widmet. Ein Blick in das Kochbuch „Die fabelhaften Rezepte der Felicitas Then: Klassiker und neue Gerichte mit Wow-Effekt“, lässt vielleicht erahnen, welche ungewöhnlichen Kombinationen uns an diesen Abenden erwarten.

DIENSTAG, 1. MÄRZ 2016 BIS SAMSTAG, 5. MÄRZ 2016

Junge Köchin

Altes Haus

Weinschule Berlin | Wilmersdorfer Str. 18 | 10585 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 89 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Kaminzimmer Weinschule Berlin



Ich wollt' es wär ein Huhn!

ESSEN AUS DER HEIMAT

Bender verrät uns im Gespräch: „Bei uns kann ich nach neuen und authentischen Kreationen suchen und verbunden mit meinen Gedanken daraus etwas ganz Neues entstehen lassen. Die Entwicklung in den letzten Jahren hat dazu geführt, dass hervorragende Produkte aus deutschen Regionen immer mehr in den Fokus der modernen Küche gekommen sind. Mein Unternehmen FLORIS-Catering spricht Konsumenten an, die bereit sind, sich auf handwerklich mit äußerster Sorgfalt entwickelte Produkte einzulassen. Diese Grundeinstellung ist für mich als Küchenchef sehr wichtig.“

Der gebürtige Münchner hat im Laufe seiner Karriere einige exzellente Stationen der Restaurant-Welt mitgenommen. Gekocht hat er im „Chalet Corniche“, im „Alten Zollhaus“ und im Sternerestaurant des „Brandenburger Hof“. Zur eat! berlin begrüßt Peter Bender seine Gäste im Salon „Berlin Geflüster“. Zwischen Ludwig-



kirch- und Fasanenplatz befindet sich der klassische Salon, der mit seinen 4m hohen Stuckdecken, Parkettfußboden, Bar und Loggia, die perfekten Räumlichkeiten für einen gemütlichen Abend mit erstklassigem Essen bietet.

Das Menü wird einige Überraschungen bereithalten. Angefangen bei den Pfaffenstückchen, die unauffällig im hinteren Bereich des Rückens, in Skelettmulden beidseits der Wirbelsäule liegen (in Frankreich und Belgien gelten die Pfaffenschnittchen, dort Sot-l'y-laisse genannt, als das beste Teil des Huhns). Zudem wird ein recht ungewöhnliches Teil des Huhnes verarbeitet: die Haut des Geflügelhalses, die, wenn man richtig damit umgeht, eine Köstlichkeit werden kann.

Alle vier Gänge werden ausschließlich mit Produkten aus der Region rund um Berlin zubereitet. Die verarbeiteten Hühner sind von außergewöhnlicher Qualität und konnten langsam heranwachsen. Hierbei ist es Peter Bender extrem wichtig, die natürliche Vielfalt der Aromen nicht zu überdecken und das Besondere

dieser extrem hohen Qualitäten zu erhalten.

Die Live-Cooking-Station ermöglicht es den Gästen, hautnah bei der Zubereitung dabei zu sein. Es werden wichtige Fragen geklärt. Wie erkenne ich eigentlich ein gutes Huhn, wie wird es richtig zubereitet und was war gleich nochmal das Pfaffenstückchen?



Peter Bender

Wir freuen uns, Peter Bender und das FLORIS-Küchenteam in der fünften Runde bei der eat! berlin begrüßen zu dürfen. Seit 2011 finden in Partnerschaft mit dem Salon Berlin Geflüster außergewöhnliche Veranstaltungen statt, die, inmitten der vielen Art Déco Sammlerstücke und der aktuellen Ausstellung, ein Gesamterlebnis für alle Sinne bieten.



DIENSTAG, 1. MÄRZ 2016

Ich wollt' es wär ein Huhn!

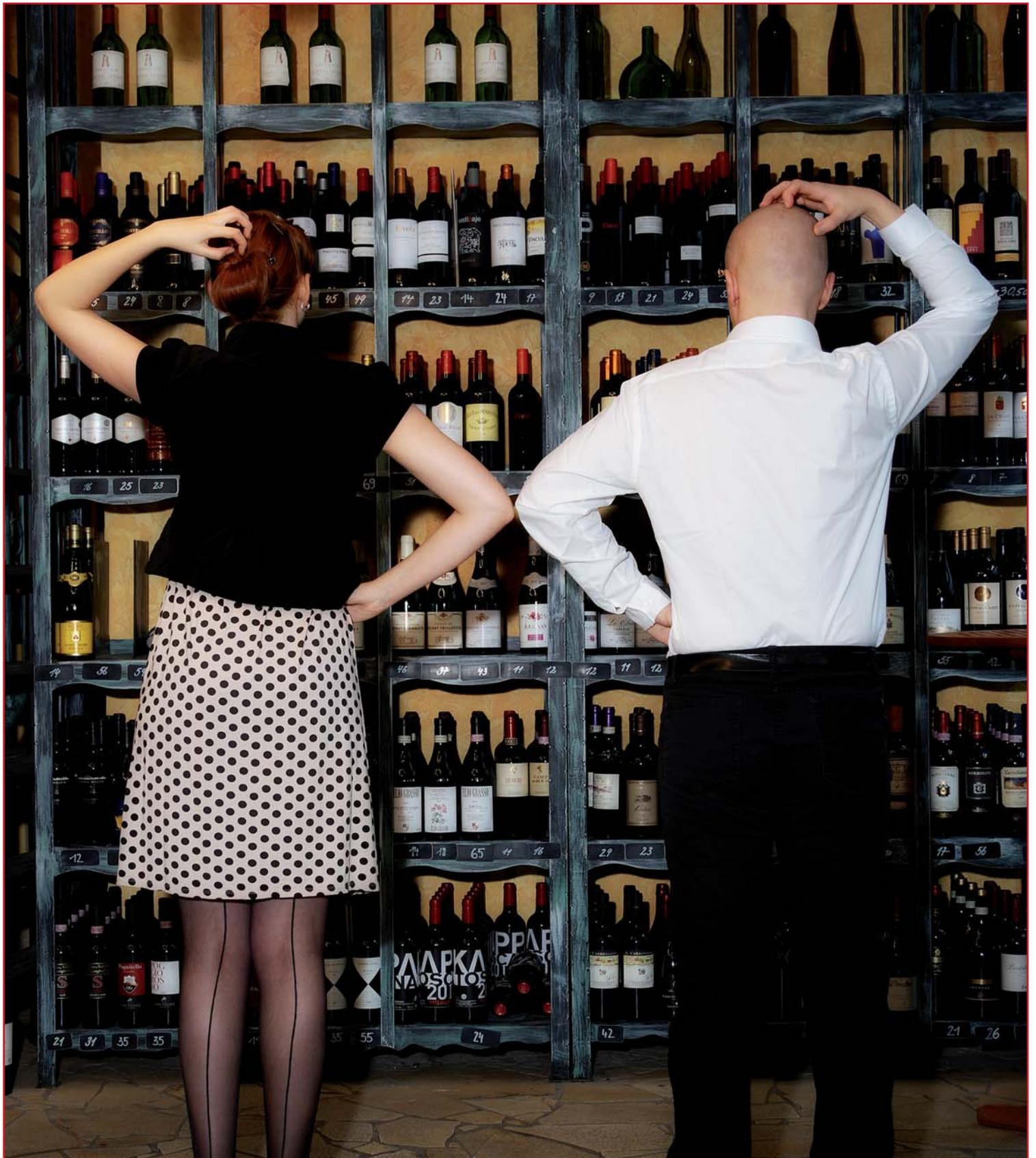
Essen aus der Heimat

Salon Berlin Geflüster
Ludwigkirchstraße 10A | 10719 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 92 Euro

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de



WEIL GENUSS AUCH
KENNTNIS BRAUCHT...


WEINSCHULE
BERLIN

www.weinschule-berlin.de

Aufgenommen in der Weinhandlung "Planet Wein" (ausdrücklich von der Weinschule empfohlen).

(Fl)Orale Welten in den Floralen Welten

MARIA GROSS UND FLORIAN GLAUERT

Ob sich Sterneköchin Maria Groß 👩🍳 und Spitzenkoch Florian Glauert 👨🍳 an diesem Abend kleiden werden, als wären sie Tarzan und Jane, bleibt abzuwarten. Sicher ist aber, dass beide wahnsinnig gut kochen können. Beide haben das auch schon im Rahmen der eat! berlin unter Beweis gestellt.

Was den Abend zusätzlich besonders schön machen wird, ist der Ort, an dem das Dinner stattfinden wird: „Florale Welten“ als Blumenladen zu bezeichnen, wäre ein Frevel. Nichts gegen Blumenläden, aber was Mathias Barten und René Grevsmühl da auf die Beine stellen, das hat schon eher Boutiquecharakter. Gäbe es also für derartige Läden auch Sterne, wir würden gleich zwei geben. „Florale Welten“ ist der wohl beste Event- und Gastronomieausstatter der Stadt. Die Chance, dass die florale Inszenierung Ihres Lieblings-Toprestaurant aus deren Händen stammt, ist relativ hoch. Zudem stattet das Floristenteam seit dem letzten Jahr den „Ball der Gastronomie“ aus, wir waren vom Ergebnis mehr als begeistert.

Maria Groß, die wunderbare und charmante Sterneköchin aus Erfurt, hat nach drei Jahren den Kaisersaal verlassen und ist gerade dabei, alles umzukrempeln. Sie hat das Traditionsrestaurant „Bachstelze“ in Erfurt-Bischleben übernommen und möchte hier, dass: „Unsere Gäste sollen Distanz zum Trubel der Stadt finden und jenseits von Arbeitsalltag und Dresscode bei uns entspannen können“. Wenn das mal nicht gut klingt!

Florian Glauert ist kein unbeschriebenes Blatt in Berlin. Der Spitzenkoch kochte innerhalb weniger Jahre das Restaurant

DUKE an Berlins Spitze, der Gault&Millau honorierte das mit 15 Punkten. So ist das DUKE nicht nur eines der Lieblingsrestaurants des eat! berlin Teams, es ist auch ein wichtiger und kompetenter Partner unseres Festivals. Egal ob der Abend mit Johannes King vor zwei Jahren oder das Störevent mit großartigem Kaviar im letzten: im DUKE fanden sich immer Highlights unseres Programmes.

Es war immer unser Anspruch mit dem Festival einzigartige kulinarische Momente zu liefern. Dinge, die es so noch nie gab und vielleicht auch nicht mehr geben wird. „Florale Welten“ in ein Ein-Abend-Restaurant umzubauen, finden wir einzigartig. Vielleicht auch ein bisschen verrückt. Schön oder?



Maria Groß



Florian Glauert

DIENSTAG, 1. MÄRZ 2016

(Fl)Orale Welten in den Floralen Welten

Maria Groß und Florian Glauert

Florale Welten | Nürnberger Str. 50-55 | 10789 Berlin

Einlass: 19.30 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Tickets: 119 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Weil Event-Catering Chefsache ist.

In der Küche kreieren Sie kulinarische Highlights – Geben Sie sich bei der Präsentation nicht mit weniger zufrieden!
Bringen Sie mit Party Rent die neuesten Trends auf den Tisch:

- Passendes Equipment für jedes Ihrer Cateringformate
- Marken-Table-Top, das den Wert Ihres Caterings unterstreicht
- Abdeckung exklusiver Interessen und größter Gästevolumen

Ihr Ansprechpartner für Berlin: Inga Lehmann | Marketing / Sales Management | +49 15119550042



www.zwiesel-1872.com

interior
innovation
award
2013
Winner



reddot design award
winner 2013

ZWIESEL KRISTALLGLAS

Wine Classics. Eindrucksvolles Design für die großen Weine der Welt.

WINE CLASSICS aus der Manufaktur von ZWIESEL 1872 setzt ein einzigartiges Zeichen in der Verbindung von Design und Genuss. Das geradlinige und prägnante Design der Kelche unterstützt ideal die Entfaltung von Aromen im Glas. WINE CLASSICS wurde zusammen mit dem International Wine Institute entwickelt und zielt auf eine intensive und authentische sensorische Wahrnehmung der Aromen großer Weine.

ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.
FÜR DIE SEELE DES WEINES.



ZWIESEL
1872

Kracht fetzt

EIN VEGETARISCHER ABEND MIT DENKWÜRDIGER LITERATUR

Schauspielerin Marion Kracht ist mit Abstand unsere Lieblingsvegetarierin. Das liegt nicht nur an ihrer liebenswerten Art, sondern vor allem an der Art, wie sie ihre alternative Ernährungsform kommuniziert. Immer undogmatisch, immer charmant.

Mit zarten 14 Jahren fiel sie auf, als sie bei der Verfilmung Thomas Manns „Die Buddenbrooks“ glänzte. Einem breiten Publikum erschloss sie sich als „Tina“ bei „Die Drombuschs“. Spielt Marion Kracht an der „Komödie am Kurfürstendamm“, ist sie Garant für ausgebuchte Ränge. Nur wenige ihrer Zunft bringen so viel Esprit und so viel Charisma auf die Bühne.

Bemerkenswert ist aber das umfangreiche Engagement Marion Krachts. Sie nutzt ihr Talent und ihre Bekanntheit, um wichtige Themen wie Klimaschutz und soziales Ungleichgewicht auf die Agenda zu bringen. So ist sie Fördermitglied der „Berliner Tafel e.V.“, stellvertretende Vorsitzende der Fair Play Stiftung und übernahm die Patenschaft für die Biobrotbox.

Für das Essen ist an diesem Abend Kochlegende Franz Raneburger zuständig. Der 1947 geborene Österreicher eröffnete 1982 den „Bamberger Reiter“ und bekam schon ein Jahr später ☺☺☺ und 1 Stern. 2007 bekam der Spitzenkoch sogar das goldene Verdienstzeichen der Republik Österreich. Heute bekoht Raneburger mit seinem Unternehmen „Edelweiß-Catering“ nahezu alle wichtigen Empfänge der Berliner Republik. Im Laufe der Jahre hat sich Franz Raneburger zu einem guten Freund und wichtigen Berater des eat! berlin Feinschmeckerfestivals entwickelt. Auf die Frage, ob er denn auch Lust hätte,

einen Abend lang vegetarisch zu kochen, willigte er sofort ein. Echte Vollblutköche nehmen derartige Themen als Abwechslung an und nutzen den dadurch entstehenden Kreativitätsschub. Ehrlich gesagt freuen wir uns wahnsinnig auf Raneburgers vegetarisch-veganes Menü!

Thema des Abends sind die, teilweise schon sehr schrägen, unbewusst lustigen und teils extrem dilettantischen Restaurantkritiken, die wir so im Internet gefunden haben. Marion wird diese pointiert vortragen und hat angekündigt, noch eine Kollegin oder einen Kollegen mitzubringen. Wer das sein wird? Da sind wir selber ganz gespannt.



Franz Raneburger



Marion Kracht

MITTWOCH, 2. MÄRZ 2016

Kracht fetzt

Ein vegetarischer Abend mit denkwürdiger Literatur

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg

Einlass: 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 89 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

MY THEO E.V.

Theo, der Zauberklecks

ES GIBT REIS!

Laut Legende tropfte Theo aus der Feder von Meister Corax, dem Zauberer der Finsternis. Als der düstere Magier in der Morgendämmerung den Sonnenaufgang verhindern wollte und dabei eine falsche Formel notierte, kleckste Theo in leuchtendem Blau aus einer Rabenfeder. Blitzschnell versteckte sich der muntere Zaubertropfen. Da er durch Corax magische Kräfte besitzt, "b u n t e r t" er seitdem die Welt auf.

Theo wurde 1993 zunächst für den Hörfunk kreiert, seit 1994 tritt er auch live auf. Als bei einer Veranstaltung zum ersten Mal aus Kindermund der Ruf "Theo, verlass mich nicht" ertönte, verursachte das bei dem Theo-Kreativteam eine Gänsehaut. Wenn eine Fantasiefigur für Kinder zu einem wahren Freund wird, dem man sich anvertraut, mit dem man gerne immer zusammen wäre, dann ist das schon ein sehr außergewöhnliches Exemplar. Theo drängt seine kleinen Freunde nicht einfach in die Rolle des Zuhörers bzw. Zuschauers, sondern vermag sie zu begeistern und zu motivieren, etwas zu tun. Dabei sollten sich die Kinder nicht selbst überlassen sein. Sie brauchen die Unterstützung von Erwachsenen. Daher die Bitte: Abenteuer Sie gemeinsam mit Ihren Kindern durch die Theo-Welt. Der magische Tintenklecks unterstützt mit seinem globalen Lernprogramm "Die Erde mein Zuhause" die Entwicklung von Kindern im Alter von drei bis zehn Jahren in vielerlei Hinsicht. Alle Lern- und Spielangebote basieren auf einem von Lehrern, Erziehern, Wissenschaftlern etc. erarbeiteten Konzept – hier können die Kleinen und Großen gemeinsam aktiv werden. (Auszug aus der Webseite)

Im Rahmen des eat! berlin Feinschmeckerfestivals kümmert sich das Theo-Team um internationale Rezeptideen. Berliner Grundschulklassen werden mithilfe von Videoschaltungen mit gleichaltrigen Kindern in anderen Ländern verbunden. Vorschläge für Reisgerichte werden ausgetauscht, das Gericht des jeweils anderen Landes nachgekocht und gemeinsam gegessen. Eine wunderbare Idee der kulinarischen Völkerverständigung und ein großer Spaß für die Kinder!

In diesem Jahr finden Theos "Bunt und Gesund"-Veranstaltungen im Park Center Treptow und in den Räumen der „Berliner Wasserbetriebe“ statt. Wir danken sehr für die Unterstützung und freuen uns auch auf die Idee, eine „Willkommensklasse“ dazu einzuladen.



Theo, der Zauberklecks

Es gibt Reis!

Wasserwerke | Neue Judenstraße 1 | 10179 Berlin

Parkcenter | Am Treptower Park 14 | 12435 Berlin

Berliner Schüler der zweiten und dritten Klasse probieren gemeinsam mit Theo Tintenklecks und erfahrenen Köchen ihre Lieblingsrezepte aus.



„Jugend ohne Gott“

EIN DURCH UND DURCH HORVÁTH'SCHER ABEND

1937 erschien der dritte Roman Ödön von Horváths mit dem Titel „Jugend ohne Gott“. Liest man ihn heute, bekommt man Gänsehaut, scheinen die Themen „Ausgrenzung, Rassismus, Denunziantentum und Heuchelei“ heute ebenso aktuell, wie damals. Das Restaurant Horváth am Kreuzberger Paul-Lincke-Ufer ist nach diesem wichtigen österreichisch-ungarischen Literaten benannt und es ist ein großartiges Zeichen, dass die Betreiber Sebastian Frank 🍳🍳🍳, 2 Sterne und Jeannine Kessler dieses brisante Thema aufgreifen und in Kooperation mit Roman Steger und Martin Wall von der „Speisekammer“ in Wien 🍳🍳 einen literarisch-kulinarischen Abend kreiert haben.

Roman Steger und Martin Wall führen sie mittels Texten und ihren persönlichen Eindrücken durch diese Kriminalgeschichte in der Zeit vor dem 2. Weltkrieg. Die Situationen und Stimmungen des Romans dienen auch als Inspiration für die servierten Gerichte von Sebastian Frank. So entstehen Landschaften und Stimmungen am Teller. Die Struktur der schnell aufeinanderfolgenden kurzen Szenen schlägt sich in den rasch wechselnden kulinarischen Erlebnissen wieder.

Seit März 2015 gestaltet Roman Steger gemeinsam mit Martin Wall in der Speisekammer-Reihe „Literatur & Essen“-Abende. Bisher fanden „Franz Kafkas Amerika“ (03/2015) und „Eine Annäherung an Marcel Proust: Erinnerungen an eine verlorene Zeit“ (06/2015) statt.

„In der Küche entstehen Emotionen“, sagt Sebastian Frank, Berlins jüngster Sternekoch. Für den gebürtigen Österreicher war es schon als Kind selbstverständlich, am Herd zu stehen. Als 13-Jähriger findet er sich allein unter 15 Mädchen im Hauswirtschaftskurs der Schule wieder und weiß sofort, dass er in der Küche seine Berufung gefunden hat. Die Ausbildung absolviert Frank im Vier-Sterne-Hotel „Wende“ in Neusiedl am See, es folgt mit dem „Steirereck“ in Wien das beste Restaurant Österreichs, und nur wenige Jahre später arbeitet er bereits als Sous-Chef im namhaften „Interalpen Hotel Tyrol“.

Im Jahr 2010 folgt Sebastian Frank seiner Freundin Jeannine nach Berlin – ohne einen neuen



Sebastian Frank



Roman Steger

Job in der Tasche, aber mit der festen Überzeugung, dass ihm alle Möglichkeiten offen stehen. Und so kommt es schließlich auch, nach ersten Anlaufschwierigkeiten folgt schnell der Aufstieg. Sebastian Frank wird mit 29 Jahren Küchenchef im traditionsreichen Restaurant Horváth, hier erkoht er sich innerhalb nur eines Jahres seinen ersten Stern des Guide Michelin. Doch das Jahr 2011 hat noch mehr zu bieten, Frank gewinnt den Wettbewerb „Koch des Jahres“ und sein Sohn Oliver kommt zur Welt.

Der Gault Millau listet das Horváth mit 17 Punkten und adelt Frank mit dem Titel „Berlins kreativster Küchenchef“. Mehr geht nicht, möchte man meinen – aber der Österreicher ist noch lange nicht am Ziel. An Silvester 2013 gibt es wieder etwas zu feiern, Sebastian Frank und seine Lebensgefährtin Jeannine Kessler stoßen darauf an, ab dem 1. Januar 2014 die neuen Inhaber des Horváth zu sein. Im selben Jahr freuen sich die beiden über die Geburt ihrer Tochter Luisa. Privates und berufliches Glück scheinen untrennbar miteinander verbunden zu sein, und gemeinsam macht das Paar das gemütliche Lokal, das ohne Prunk und Protz auskommt, zu einem der führenden Gourmet-Restaurants der Stadt – mitten im Szene-Viertel Kreuzberg. 2015 gab es dann erneut einen Grund zum Feiern: Sebastian Frank bekommt vom Guide Michelin den weiten Stern verliehen und so gehört er zur absoluten Elite Deutschlands. Was für eine Karriere!



MITTWOCH, 2. MÄRZ 2016

„Jugend ohne Gott“

Ein durch und durch horváth'scher Abend

Restaurant Horváth | Paul-Lincke-Ufer 44a | 10999 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 159 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Champagnerknallen im Weinheuer

MIT GASTKOCH ROEL LINTERMANS

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

Dieses Zitat stammt von Madame Lilly Bollinger. Sie wurde 1961 von einem Reporter in London gefragt, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinken würde.

Die Champagnermarke Bollinger wird den roten Faden des Abends bilden. Anhand der unterschiedlichsten Produkte dieses Hauses werden wir mehr erfahren über dieses wunderbare Getränk, von dem Marc Twain behauptete, es wäre die

glücklichste Inspirationsquelle. Das lassen wir mal unkommentiert im Raum stehen und verkünden, dass ein hoher Repräsentant der Familie da sein wird, um uns die Produkte näher zu bringen und vor allem auch zu erläutern.

Was bedeutet Tirage, Degorgieren und Hefelagerung? Was passiert in der Flasche und was führt dazu, dass dieses Getränk zu allerhand Torheiten führt? Spannende Fragen, die wir allesamt an diesem Abend klären können. Gastgeber des Abends ist das Ehepaar Heuer in ihrem über 600 m² großen Weinladen „Der Weinheuer“ in der Eresburgstraße. Hier findet man über 1.500 Weine aus Europa und Übersee. Beeindruckend und zum Thema passend sind das sehr umfangreiche Schaumweinsortiment und die wunderbare Auswahl an hochwertigsten Spirituosen.

Der Abend findet in der Eventfläche mit großer Showküche statt. Hier kocht kein geringerer als Sternekoch Roel Lintermans, einer der begabtesten Schüler des Pariser 3-Sterne Kochs Pierre Gagnaire. Er kocht normalerweise im „Les Solistes“ im Hotel Waldorf-Astoria, Berlin. Dort ist er mit  und einem Stern ausgezeichnet. Fachkreise sehen ihn aber als heißen Kandidaten für den zweiten Stern. Nicht nur seine beeindruckende Kochkunst, auch sein wunderbar französischer Akzent werden den Abend bereichern und zu einem einmalig frankophilen Erlebnis werden lassen.

WEINHEUER 



DONNERSTAG, 3. MÄRZ 2016

Champagnerknallen im Weinheuer

Mit Gastkoch Roel Lintermans

Weinheuer | Eresburgstraße 24-29 | 12103 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 149 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Fernsehköche im Fernsehturm

KOLJA KLEEBERG UND FREUNDE

Aus der deutschen Fernsehköchellandschaft ist Kolja Kleeberg nicht mehr wegzudenken. Natürlich sind Kameratauglichkeit, Schlagfertigkeit und Unterhaltsamkeit die wichtigsten Eigenschaften dieser Zunft, doch sollten Fernsehköche vor allem auch eines sein: gute Handwerker. Kolja Kleeberg beweist täglich in seinem Restaurant VAU am Gendarmenmarkt, dass er richtig gut kochen kann. Das aktuelle Palazzo-Menü, das unter seiner Patronanz gekocht wird, zählt zum besten Essen, das dort jemals ausgegeben wurde. Zudem beweist der begabte Spitzenkoch, der mit 1 Stern und  ausgezeichnet ist, dass er über eine tiefe Produktkenntnis verfügt.

So viel zu seinem Beruf, nun zu seiner Leidenschaft: Wussten Sie, dass Kolja auch ein leidenschaftlicher und kongenialer Musiker ist? Wenn er zur Gitarre greift, wird selbst der hülftsteifste Muffel zum possierlichen Tanzbär. Ob er im Anschluss an sein Essen noch ein kostenloses Konzert gibt, das bleibt vorerst eine Überraschung.

Stattfinden wird dieser besondere Abend im Fernsehturm am Alexanderplatz. Für das eat! berlin Team spielt dieser Ort eine besondere Rolle, wurde der Turm doch von Hermann Henselmann, dem damaligen Chefarchitekten Berlins, konzipiert und umgesetzt. Henselmann gilt als der bedeutendste Architekt der DDR, er hat auch den MDR-Turm in Leipzig gebaut, das „Haus des Lehrers“ am Alex und die Karl-Marx-Allee in Friedrichshain. Zudem ist Henselmann der Großvater unseres Festivalleiters, weshalb Moser sehr für diese Veranstaltung gekämpft hat.

Bekochen wird uns an diesem Abend der aus den Niederlanden stammende Koch Andries Dijks, er ist seit Mai 2011 Küchenchef des Restaurants im Fernsehturm.

Am Eingang empfängt Sie Kolja Kleeberg mit einem Willkommensgruß, den er in einem Foodtruck vor dem Fernsehturm zubereitet. Im Foyer gibt es einen kleinen Empfang mit Berlinsky by Bouvet, Cuvée Belle-Alliance, zu dem Sie Rolf Paasburg, Inhaber von „Paasburgs – Wein aus Leidenschaft“ in Kreuzberg, einlädt.

Im Anschluss geht es hinauf in das Restaurant, hier servieren wir das Dijks-Menü mit Weinbegleitung. Kolja Kleeberg und seine Kollegen stehen Ihnen als Gastgeber gerne für Fragen, Wünsche, Tratsch, Autogramme und Fotos zur Verfügung.

DONNERSTAG, 3. MÄRZ 2016

Fernsehköche im Fernsehturm

Kolja Kleeberg und Freunde

Fernsehturm | Panoramastraße 1A | 10178 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

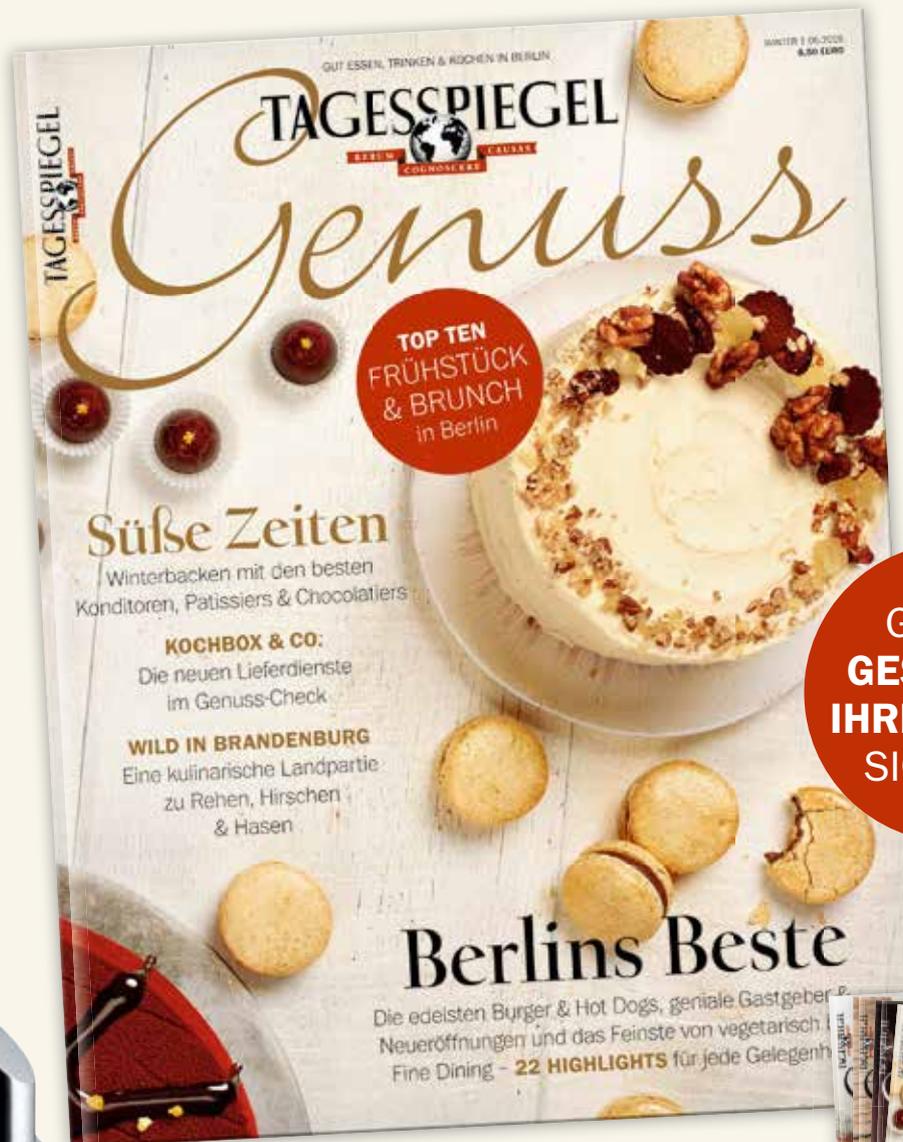
Tickets: 129 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Genießen in Berlin

Jetzt „Tagesspiegel Genuss“ lesen und
Geschenk Ihrer Wahl sichern!



GLEICH
GESCHENK
IHRER WAHL
SICHERN!



Lesen Sie jetzt „Tagesspiegel Genuss“
für ein Jahr (4 Ausgaben) zum Preis von 26,-€.
**Tagesspiegel-Abonnenten erhalten 10 % Rabatt
und zahlen nur 23,40 €.**

WÄHLEN SIE IHR GESCHENK:

Salz-/Pfeffer-Set von WMF.
Verfeinern Sie Ihr Menü mit dem hochwertigen
Salz-/Pfeffer-Set „BASIC TWO IN ONE“ von WMF.

oder

Ein weiteres Genuss-Abo zum Verschenken.
Zu Ihrem eigenen Abo erhalten Sie ein weiteres
Jahresabo (4 Ausgaben) „Tagesspiegel Genuss“
GRATIS für Freunde, Bekannte oder Kollegen.

www.tagesspiegel.de/genuss-abo
Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Leserservice, 10876 Berlin
Telefon (030) 290 21-502 · Fax (030) 290 21-599

TAGESSPIEGEL
RERUM COGNOSCERE CAUSAS



Siegfried-Rockendorf-Preis 2016

DER NACHWUCHSKÖCHE-WETTBEWERB

Siegfried Rockendorf ist eine Berliner Kochlegende. 1988 stand er am Olymp seiner Karriere, hatte 19 Punkte 🍴🍴🍴 im Gault&Millau, 2 Sterne im Guide Michelin. 1993 wurde Rockendorf „Bester Koch des Jahres“ Gault&Millau.

Vor ihm schaffte das lediglich Henry Levy mit seinem Restaurant Maitre, nach ihm nur noch Tim Raue und Christian Lohse.

Vor allem galt Siegfried Rockendorf als großartiger Ausbildner, der mit seiner Arbeit definitiv den Boden für das heutige kulinarische Berlin bereitet hat. Ihm und seiner wunderbaren Familie widmen wir diesen Preis und wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder die talentiertesten Nachwuchsköche Berlins antreten lassen zu können!

Die Jungköche bekommen einen unbekanntem Warenkorb, aus dem sie in 4 Stunden 2 Gänge kochen müssen. Diese Gänge werden von einer hochkaräti-

gen Jury, bestehend aus Spitzenköchen, Ausbildnern und Restaurantkritikern verkostet und bewertet. Es geht um Geschmackssicherheit, Originalität, Handwerk, Ordnung und Produktverwendung.

Der Gewinner bekommt wieder ein einmonatiges Praktikum bei einem 🍴🍴🍴-Koch und die begehrte mundgeblasene Trophäe von Schott Zwiesel.

Der Kochwettbewerb ist öffentlich, Besucher werden jedoch gebeten sich ruhig zu verhalten, damit die jungen Talente nicht aus dem Konzept gebracht werden.

Im Anschluss zeigt uns der Spitzenkoch Markus Herbicht, was ein gestandener Meister seines Fachs aus dem gleichen Warenkorb zu zaubern vermag. Für dieses Menü können Sie sich anmelden und den Spirit des Siegfried-Rockendorf-Preises atmen.

Gault&Millau ZWIESEL KRISTALLGLAS



Schmelzwerk

© Schmelzwerk



Teilnehmer und Jury 2015

DONNERSTAG, 3. MÄRZ 2016

Siegfried Rockendorf Preis
Der Nachwuchsköche-Wettbewerb

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg

14.00 Uhr Kochwettbewerb (öffentlich)
Einlass: 18.30 Uhr, Beginn: 19.00 Uhr Abendmenü

Tickets: 79 Euro

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de

Die Kunst der Restaurantkritik!



Jetzt mit
Premium-App &
Web-Update

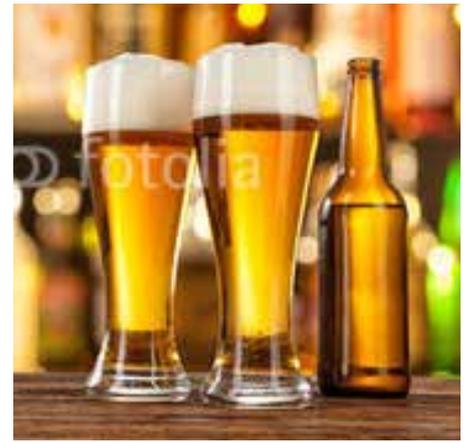
Von Lesern geliebt, von Köchen gefürchtet: Die Tester des Gault&Millau bewerten die interessantesten Restaurants Deutschlands mit Punkten und Kochmützen und begründen ihr Urteil in geschliffenen Texten. Mit Hotелеmpfehlungen, den aktuellsten Genusstrends, über 500 Farbfotos und ausführlicher Kartographie. Im Kaufpreis enthalten ist die regelmäßige aktualisierte Gault&Millau-App und Zugang zu den Online-Services.

640 Seiten · ca. 500 Abb. · 13,5 x 21 cm
€ [A] 36,00
sFr. 45,50 **€ 34,99**
ISBN 978-3-86244-830-2

Willkommen zu Hause!

 CHRISTIAN

www.christian-verlag.de
oder gleich bestellen unter
Tel. 0180-532 16 17 (0,14 €/Min.)



In Cervisia Veritas

DIE KULTWIRTIN UND DER SPITZENKOCH

Matthias Buchholz wurde als Küchenchef im Restaurant „First Floor“ im Berliner Hotel Palace mit einem Michelin-Stern dekoriert. Er war außerdem starcookers Gourmet Award Preisträger 2009, zwei Mal Berliner Meisterkoch, Koch des Jahres 2000, hatte zwei Varta Kochmützen und 18 von 20 Gault&Millau Punkten – alle Auszeichnungen aufzulisten, die dieser Koch in seinem Berufsleben erarbeitet hat, würde den Rahmen dieses Magazins sprengen.

Eigentlich wollte er auch kürzer treten, doch ein Mann wie Buchholz tut das nicht. Zu sehr ist er von seiner Leidenschaft getrieben. So eröffnete er im August 2011 das Restaurant „Buchholz

Gutshof Britz“ in Neukölln. „Keine karierten Maiglöckchen, kein Teller-Ikebana, sondern vielmehr unkomplizierte, gradlinige Saisonküche. Man soll wieder Messer und Gabel in die Hand nehmen können und genießen, ohne sich vorher verkleiden zu müssen oder eine lange Erklärung zu bekommen, was sich auf dem Teller befindet“, sagt Matthias Buchholz mit einem Augenzwinkern.

Der Spitzenkoch sprüht vor Energie, läuft schnellen Schrittes durch das Gebäudeensemble aus dem 18. Jahrhundert. Er zeigt uns das Gourmetrestaurant, den Konzertsaal und die Außenfläche – seine Augen strahlen! So sieht es also aus, wenn Matthias Buchholz kürzer tritt.

Regina Vogt ist eine Kreuzberger Kulturwirtin. Seit nunmehr 30 Jahren betreibt sie das „Vogt's Bierexpress“, das ursprünglich von ihrem Vater gegründet wurde. Gastronomie haben die zwei Gast-

geber des kultigsten eat! berlin Abends also im Blut. Sogar im gleichen, denn die beiden, Matthias Buchholz und Regina Vogt, sind Geschwister. Die Gäste erwartet ein Abend mit herzlicher Berliner Gastlichkeit.

Auch wenn die typische Berliner Kneipe immer mehr von Imbissen eingekesselt wird, vom „Kneipensterben“ ist der Bierexpress nicht betroffen. Dazu ist die Wirtin zu innovativ und ideenreich: im Lokal befinden sich Großbild-Leinwände und regelmäßig lädt Regina Vogt zum „Public Viewing“ ein. Sie ist ausgewiesener Hertha-Fan, das verrät auch die Dekoration der Kneipe. Ob denn ab und zu ein Spieler vorbei käme, um ein Feierabendbier zu trinken, fragten wir. Doch wir ernteten nur ein Lächeln: „Das würde ich doch nie verraten. Die wollen hier ihre Ruhe haben.“, sagt sie.

Matthias Buchholz kocht im Rahmen unserer Bieressage ein bierbegleitetes Menü. Es wird sicher süffig, deftig und spannend. Doch vor allem fragen wir uns: Was wird es wohl zum Dessert geben?



BRLO



Regina Vogt und Matthias Buchholz

DONNERSTAG, 3. MÄRZ 2016

In Cervisia Veritas

Die Kultwirtin und der Spitzenkoch

Vogt's Bierexpress | Mehringdamm 32 | 10961 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 68 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de

Meat The Chef

EIN ECHTER MÄNNERABEND

Jetzt mal ab und rein ins Klischee: Will man einen Mann glücklich machen (und es läuft grad kein Spiel), dann braucht man eine Pfanne, alternativ einen Grill, ein feines Stück vom Tier, ein paar gute Weine, ein Bier, Würste und feinsten schottischen Whisky. Natürlich stimmen Klischees nie, aber genau das ziehen wir durch!

Wenn es um die Wurst geht, gibt es in Deutschland einen Namen: Wolfgang Müller. Der Spitzenkoch wirkte bis 2009 im Restaurant Horváth und widmet sich seit dem mit Haut und Haaren dem Thema „Fleisch“. Dabei macht Müller keine halben Sachen. Da er unglaublich großen Wert auf artgerechte Haltung und hochwertiges Fleisch legt, geht er sogar so weit, dass er seine eigenen Sattelschafe und Yaks züchtet. Danach schlachtet Müller die Tiere so schonend, dass sie keine Stresshormone ausschütten, was nicht nur schlecht für das Tierwohl wäre (wobei die Schlachtung nie positiv dafür sein kann), sondern sich auch noch nachteilig auf die Qualität auswirken würde.

In Wolfgang Müllers Kochbuch – SCHWEIN: Das große Kochbuch (39,90 Euro, erschienen im Umschau Verlag), gibt es viel Informatives und Illustriertes rund um das Thema Schwein.

An diesem Nachmittag/Abend werden Sie also



zusammen mit Wolfgang Müller drei unterschiedliche Arten Bratwürste herstellen (auch eine extrem fettreduzierte Variante für die Damen). Sie schmeißen sich ein schönes Stück trockengereiftes Rind in die Pfanne, reden über Autos, Fußball und darüber, dass der Playboy keine nackten Frauen mehr ablichten möchte. Oder so ähnlich...

Im Anschluss gibt es eine Verkostung mit schottischem Single-Malt-Whisky, welche von Buchautor und Journalist Peter Eichhorn durchgeführt wird.



Wolfgang Müller



Peter Eichhorn

FREITAG, 4. MÄRZ 2016 & SAMSTAG, 5. MÄRZ 2016

Meat The Chef

Ein echter Männerabend

Cooks Connection | Sophie-Charlotten-Straße 50 | 14059 Berlin

Beginn: 15.00 Uhr

Tickets: 139 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Thomas Kurt



Hartmut Guy



Matthias Gleiß

Kreuzberg kocht ... zur eat! berlin

Herbert Beltle, Markus Herbicht, Thomas Kurt, Matthias Gleiß, Hartmut Guy und Pasquale Ciccarelli, allesamt Kreuzberger Spitzenköche und -gastronomen, laden zu einem kulinarisch spannenden Wochenende und zum gemütlichen Beisammensein. Im Gegensatz zu den anderen Veranstaltungen ist hier kein Ticketkauf erforderlich. Ganz im Sinne von Kreuzberg kocht. Hingehen und Schlemmen. Das Schmelzwerk als stilvolle Location bietet Platz für die verschiedensten Essstationen. Die Auswahl dürfte bei dieser hochkarätigen Besetzung schwer fallen. Zudem gibt es alle Hauptgerichte für schlappe 8,50 Euro. Käse und Desserts ab 5 Euro. Man sollte definitiv genügend Hunger und ein bisschen Zeit mitbringen, um das Wochenende in der Kreuzberger Genusswelt voll und ganz auskosten zu können.

Herbert Beltle und Thomas Kurt gehören unanfechtbar zum Urgestein der Berliner Gastronomie. Sie waren zwei der ersten, die aktiv das kulinarische Berlin aufbauten und es erfolgreich durchsetzten, anspruchsvolle Küche zu gehobenen Preisen in Kreuzberg und anderen Stadtteilen zu etablieren.

Markus Herbicht hingegen wurde für das Kochbuch „Teubler-Vegetarisch“, welches zum größten Teil von ihm stammt, mit dem Titel „Bestes Kochbuch 2014“ auf dem Ball der Gastronomie im Ellington ausgezeichnet. Kein Wunder, denn Stars wie Michael Jackson und Madonna wurden schon von ihm bekocht und Gerhard Schröder wusste es wohl sogar zu schätzen.

Pasquale Ciccarelli ist der Betreiber der legendären „Bar Centrale“ in der Yorkstraße. Der Lieblingsitaliener in der Nachbarschaft. Entspannte Gastronomie auf hohem Niveau. Denn hier werden ausschließlich hochwertige Produkte verarbeitet und zu klassisch italienischen Gerichten verarbeitet.

Hartmut Guy, der Paradiesvogel unter den Gastronomen, war als ausgebildeter Schauspieler schon im Maxim-Gorki-Theater und im Potsdamer Kabarett am Obelisk tätig. Danach wagte er den Sprung in die Welt der Gastronomie. Zuerst eröffnet er das „Guy“ am Gendarmenmarkt, danach tauschte er dies, nach vielen Jahren, gegen das „Riehmer“ im „Riehmers Hofgarten“ ein.

Diese Akteure, so bunt gemischt und originell wie Kreuzberg selbst, werden ein ganzes Wochenende ihr Bestes und bestimmt ein kleines bisschen mehr geben um Ihnen eine schmackhafte Zeit zu bereiten.



Herbert Beltle



Markus Herbicht

FREITAG, 4. MÄRZ 2016, 15 UHR BIS 23 UHR
SAMSTAG, 5. MÄRZ 2016, 12 UHR BIS 23 UHR
SONNTAG, 6. MÄRZ 2016, 12 UHR BIS 18 UHR

Kreuzberg kocht ... zur eat! berlin

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55 | 10961 Berlin

Beteiligte Köche: Hartmut Guy – Restaurant Riehmers
Thomas Kurt – eta Hoffmann
Markus Herbicht – Restaurant Schmelzwerk
Matthias Gleiß – Restaurant Volt
Herbert Beltle – Restaurant Altes Zollhaus
Pasquale Ciccarelli – Bar Centrale

Preise: Alle Gerichte 8,50 Euro
Vorspeise 7,00 Euro
Dessert 5,00 Euro

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de

Rosa Lisbert pilgert

AUF WANDERSCHAFT DURCH DIE PFALZ IN DAS ELSASS



Weingut Hof

Das kulinarische Berlin schaut grad mit Spannung auf die Arminiusmarkthalle in Moabit. Die Spitzenköchin Lisa Meyer, die bei Sternekoch Stefan Hartmann ihre Ausbildung absolvierte, und Robert Havemann gründeten in den Markthallen das Elsässische Restaurant Rosa Lisbert und betreiben an dieser Stelle ein wunderbares Kleinod des savoir-vivre. Auf der Karte stehen Klassiker der französischen Küche, es gibt Flammkuchen aus dem Spezialofen, Escargots und Feinheiten wie „coq au vin vom Schwarzfederhuhn“ wahlweise mit oder ohne Stopfleber und Trüffel. Auch Maultaschen und Quiche finden sich auf der Karte. Es ist uns eine Freude, diese geerdete Gourmetküche im Rahmen der eat! berlin zu präsentieren.

Küchenchef Dennis Lennartz, ihn kennen wir schon aus dem Coledampf's, dem Jolesch und dem Noi Quattro, wird zusammen mit Lisa Meyer und Robert Havemann ein wunderbares Menü zaubern und hat sich für diesen besonderen Abend einen großartigen Gast eingeladen: Bernard Antony gilt als der beste Affineur des Elsass und als einer der besten der Welt. Er wird persönlich anwesend sein und mit Ihnen gemeinsam einige seiner auserlesensten Käse verkosten.

Zudem erwarten wir den Pfälzer Winzer Philipp Hof, der uns seine fein ausgebauten Weine näher bringt. Das Weingut wird vom Gault&Millau Weinguide gelistet und ausdrücklich empfohlen.

Zudem erwarten wir den Pfälzer Winzer Philipp Hof, der uns seine fein ausgebauten Weine näher bringt. Das Weingut wird vom Gault&Millau Weinguide gelistet und ausdrücklich empfohlen.



WEINGUT JOACHIM HOF



Bernard Antony



© Marko Priske



© Rosa Lisbert

SAMSTAG, 05. MÄRZ 2016

Rosa Lisbert pilgert

Auf Wanderschaft durch die Pfalz in das Elsass

Arminiusmarkthalle | Arminiusstraße 2-4 | 10551 Berlin

Einlass: 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 122 Euro

Buchbar auf:

www.eat-berlin-festival.de



Kräuterdorf Hollersbach

Zweifelsfrei hat die Verwendung von Kräutern unsere Art zu Kochen fundamental verändert. Ursprünglich galten die aromatischen Pflanzen in erster Linie der Heilung von Krankheiten und Verletzungen, heute sind sie aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken.

Im Österreichischen Pinzgau, inmitten des Nationalparks Hohe Tauern, liegt nun ein Dorf, das sich der Kräuterkunde und dem Kräuteraanbau verschrieben hat. Begonnen hat alles mit einem Kosmetikbetrieb, der in Hollersbach erstmalig die Bergkräuter für seine Salben und Cremes anbaute, womit er den ganzen, wunderschön gelegenen Ort angesteckt hat.

Hollersbach blüht auf!

Auf den fast 10.000 m² ist ein Erlebnis-Kräutergarten mit einer zentralen Kräutersonne, Teich und Alpinum erlebbar. Eine Beeren-Nasch-Spirale, interaktive Elemente sowie ein „Giftkräutermond“ und der „Färbe- und Zauberpflanzen-Stern“ sind nur einige der Elemente des Kräuterreichs der Vielfalt. Die Anlage ist gedankvoll aufgebaut, in einzelne thematische Bereiche aufgeteilt und durch schöne Wege miteinander verbunden.

Jeder ambitionierte Kulinariker bekommt hier Inspiration und wird danach völlig anders über Kräuter nachdenken. Heute gelten die wunderbaren Hollersbacher Kräuter als Geheimtipp von Hobby- und Sterneköchen.



Auch in diesem Jahr bieten wir wieder ein eat! berlin Spezial an:

Pauschalangebot: Im Angesicht des Nationalparks Hohe Tauern (BUCHBAR VOM 09. JULI BIS 10. SEPTEMBER 2016)

- 3 Übernachtungen mit Frühstück
- Geführte Wanderung zur Senningeralm im Hollersbachtal – ein Nationalparkranger weiht Sie in die Geheimnisse der Natur ein.
- Erkunden Sie die Region des Nationalpark Hohe Tauern im Dampfzug der Pinzgauer Lokalbahn mit einer Fahrt von Mittersill nach Krimml. Dort angekommen erwartet Sie ein Naturschauspiel der besonderen Art: die Krimmler Wasserfälle
- 1 Eintritt in die Nationalparkwelten in Mittersill
- Im Zentrum der Nationalparkgemeinde Hollersbach liegt der Hollersbacher Kräutergarten. Lernen Sie die Vielfalt der heimischen Kräuter bei einer Führung kennen.

Ab 99 Euro pro Person (Verlängerungsnächte gerne möglich)

Mittersill Plus GmbH
Stadtplatz 1 | 5730 Mittersill
Tel.: +43 6562 4292 | Fax: +43 6562 5007
welcome@mittersill.info | www.mittersill.info

Nähere Informationen unter:
www.hollersbacher.at
oder direkt bei Frau Andrea Rieder +43 664 3989582

Da Günzelschida in der Cordobar

NEWCOMER UND TOPWINZER IN DER KULTBAR

Zugegeben, der Titel ist ein wenig verwirrend, klingt aber wunderbar wienersch. Also klären wir mal auf: da Günzel, das ist Wiens aufregender Nachwuchskoch. Er ist seit kurzem Küchenchef im „Das Loft“ im Sofitel. Der Gault&Millau Österreich belohnt vom Fleck weg mit 🍴🍴 und kürt ihn zum „Newcomer des Jahres 2016“. Mit vollem Namen heißt er übrigens Fabian Günzel und das ist ein Name, den sich nicht nur Wienreisende merken sollten.

Da Tschida heißt mit Vornamen Christian, ist zwar auch noch keine „oide Hitt'n“, aber ein Newcomer ist er nicht mehr. Dazu ist der Burgenländische Topwinzer schon zu etabliert. Das Weinwunder Österreich wäre ohne seine eigenwilligen, großartig ausgebauten Weine nur halb so spannend.

Wie wir die Cordobar kennen, wird das wieder ein großartiger, kulinarisch unglaublicher, aber entspannter und lustiger Abend. Küchenchef und Haubenkoch Lukas Mraz freut sich auf den Besuch aus Österreich. Willi Schlögl ist Chief executive Wirt der Cordobar und außerdem „Sommelier des Jahres“. Als ob das nicht schon genug wäre, hat der Gault&Millau das Team 2015 auch noch kurzerhand zu den „Restaurateuren des Jahres 2015“ erklärt. Was für eine Karriere, wenn man bedenkt, dass die Cordobar erst 2013 eröffnet hat. Die weiteren Betreiber Gerhard Retter und Christof Ellinghaus werden an dem Abend bestimmt auch da sein. Zumin-

dest, wenn der Zug den Retter vom weit entfernten Lütjensee, wo er seine Fischerklause betreibt, wieder mal nach Berlin bringt. Den Günzelschida sollte er sich nämlich nicht entgehen lassen. Genau so wenig wie Sie!

Also, die Akteure des Abends sind bekannt. Unglaublich oder? Da ist den Jungs aus der Steiermark wieder ein ganz großer Wurf gelungen. Also hingehen! **Doch Karten für das 8-Gänge-Menü mit Weinbegleitung gibt es nur im Restaurant.**



Fabian Günzel

© rafaels proell



SAMSTAG, 5. MÄRZ 2016

Da Günzelschida in der Cordobar

Newcomer und Topwinzer in der Kultbar

Cordobar | Große Hamburger Str. 32 | 10115 Berlin

Einlass 18.30 Uhr | Beginn 19.00 Uhr

Tickets: 159 Euro

Buchbar unter:

www.cordobar.net



Christian Tschida

FÜR PROFIS, FEINSCHMECKER & GENIESSER! SELGROS Cash & Carry Berlin-Lichtenberg



Henrik Walther
Geschäftsleiter
SELGROS Berlin-Lichtenberg



Barmenia
Versicherungen

Damit Sie auch im
Alter noch Sterne Küche
genießen können.

Barmenia Versicherungen | Bereichsdirektion Berlin
Kurfürstendamm 43 | 10719 Berlin
Tel.: (0 30) 39 04 - 9 20 | Fax: (0 30) 39 04 - 92 45
berlin1@barmenia.de | www.barmenia-berlin1.de

Barmenia Altersvorsorge

5 BIS 10 UHR

DER SCHÖNE MORGEN

95,8 **radioeins**^{rbb}

NUR FÜR ERWACHSENE





Florian Glauert



Markus Herbicht



Marco Giedow



Philipp Liebisch



Eberhard Lange

Ball der Gastronomie

BRANCHENSAUSE MIT STIL

Der „Ball der Gastronomie“ ist aus dem Berliner Veranstaltungskalender nicht mehr wegzudenken. Sind die Gastronomen normalerweise für die Durchführung fremder Veranstaltungen zuständig, gestalten sie sich hier ihren eigenen Ball. Und dass der nicht von schlechten Eltern ist, liegt auf der Hand.

Auch in diesem Jahr kochen wieder einige der besten Köche der Stadt. Kultsommelier Peter Frühsammer (vom Sternerestaurant Frühsammers) hat die Weine ausgewählt und wird auch die Weinbegleitung moderieren. Durch den Abend führt RadioEins Moderator Volker Wieprecht.

Im Rahmen des „Ball der Gastronomie“ küren wir auch „Das beste Event 2016“, „Förderer der Genusskultur 2016“ und als Höhepunkt vergeben wir den Preis für das „Lebenswerk“.

In diesem Jahr wird Deutschlands bester aktiver Koch Harald Wohlfahrt ausgezeichnet. Er wird von seinen Kollegen verehrt wie kein zweiter. 2015 wurde der „Grand Monsieur“ 60 Jahre alt, also kann man jetzt schon den Preis für das Lebenswerk verleihen. Seit 2005 wird Wohlfahrt mit 19,5 Punkten, also der Höchstbewertung, beim Gault&Millau geführt. Selbstverständlich hat er drei Sterne und selbst die New York Times zählt ihn zu den 10 besten Köchen der Welt.

Bisher für ihr Lebenswerk geehrt wurden:

Eckart Witzigmann (2011)
Wolfram Siebeck (2013)
Alfred Biolek (2014)
Gianni van Daalen (2015)

Folgende Köche bereiten das Menü zu:

Foyer:

Eberhard Lange (1 Stern, 🍴🍴🍴)
Marco Giedow (🍴🍴)

Menü gesetzt:

Vorspeise: Philipp Liebisch (🍴🍴)
Zwischengang: Florian Glauert (🍴🍴)
Hauptgang: Markus Herbicht
Dessert: Überraschung

Service: Das gesamte Serviceteam kommt in diesem Jahr von Kellner&Co, einem der besten Personaldienstleister der Stadt, wenn es um gut geschulte Servicemitarbeiter in der gehobenen Gastronomie geht.



Band „Stereo Affairs“ im Café Moppete

Zeitplan:

17.00 Uhr Einlass, Empfang mit Sekt und Feinheiten von Lange und Giedow
18.00 Uhr Einlass in den Saal
18.30 Uhr Begrüßung und Preisverleihung (bestes Event 2016, Förderer der Genusskultur 2016, Lebenswerk)
19.30 Uhr Menü in 4 Gängen
21.30 Uhr Start Live-Musik, Band „Stereo Affairs“

SONNTAG, 06. MÄRZ 2016

Ball der Gastronomie

Branchensause mit Stil

Ellington Hotel Berlin | Nürnberger Straße 50-55 | 10789 Berlin

Tickets: ab Dezember 2015 99 Euro
ab Januar 2016 109 Euro
ab Februar 2016 119 Euro

Ab 21.30 Uhr freier Eintritt für Gastronomen.

Buchbar auf:
www.eat-berlin-festival.de

Das eat! berlin Team

Wir bringen Berlin zum Kochen

Wir sind Feinschmecker, Weintrinker, Berlinliebhaber, Unternehmer. Uns verbindet die Vision, ein Feinschmeckerfestival in Berlin zu etablieren, was zu dieser Stadt passt. Wir sind kein Tourismusverband, keine Gaststätten- und Hotelinnung. Hinter uns steckt kein Großkonzern, keine politische Lobby. Das macht uns frei, das eat! berlin Feinschmeckerfestival so umzusetzen, wie wir uns das für Berlin schon immer gewünscht haben. Die Macher von eat! berlin sind:



Bernhard Moser

eat! berlin Festivalleiter

Ursprünglich Koch und Kellner, ausgebildeter Diplomsommelier, heute Chefsommelier der Weinschule-Berlin, ferner Buchautor und Österreicher. Zu sehen in der Weinschule, zu lesen im Genuss Magazin des Tagesspiegel, gelegentlich zu hören und / oder zu sehen beim rbb (TV und Radio).



Sina Moser

eat! berlin Geschäftsführerin

Ursprünglich Hotelfachfrau, widmet das berufliche Leben der Veranstaltungsorganisation. Als Chefin ihrer Agentur erfahren in der Organisation von Genussevents, sinnliche Vegetarierin und Hobbypatissière. Zu erleben und zu engagieren über www.holley-events.de



Carolin Ruhe

Assistentin Veranstaltungsplanung

Die Abiturientin ist dieses Jahr das erste Mal Teil des eat! berlin Teams. Mit großem Interesse stellt sie sich den Aufgaben, die als Assistentin der Festivalorganisation so auf sie zukommen. Sie ist selber noch gespannt, ob es sie später beruflich in das Gebiet Eventmanagement verschlagen wird.



Manuela Knobel

Projektmanagement online

Die engagierte Mutter ist vielseitig begabt. Unter dem Label 25pieces entwirft sie Schmuck, für uns betreut sie die Webseite und hat und kräftig beim Magazin unterstützt.



Klara Kindler

Studentische Aushilfe und Cheffhostess

Die Studentin der Kulturwissenschaften ist erst ganz frisch im Team. Doch hat sie die letzten Jahre schon als Hostess bei der eat! berlin mitgewirkt. Wenn sie nicht grad studiert, in der Weinschule-Berlin hilft oder als Hostess arbeitet, bereitet sie mit Leidenschaft schwäbische Spezialitäten zu.



Claudia und Siegbert Mattheis

mattheis. Werbeagentur

Die Geschäftsführer der Mattheis-Werbeagentur sind Mitbegründer von eat! berlin und geben mit ihrer Agentur dem Festival das Gesicht. Ob Logo, Magazin oder Homepage: alles kommt von ihnen. Beide sind leidenschaftliche Weintrinker und Feinschmecker. Siegbert Mattheis ist u.a. Vorstand im Berliner Weinverein. www.mattheis-berlin.de

Impressum

Herausgeber:

eat! Berlin UG (haftungsbeschränkt)

c/o Weinschule Berlin

Haubachstraße 18

10585 Berlin

Telefon: +49 (0)30 9156 0318

mahlzeit@eat-berlin-festival.de

www.eat-berlin-festival.de

V.i.S.d.P.:

Bernhard Moser

bm@eat-berlin-festival.de

Heft-Konzeption & Gestaltung:

mattheis. Werbeagentur GmbH

www.mattheis-berlin.de

Autoren dieser Ausgabe:

Bernhard Moser

Titelbild und Fotografien:

(sofern nicht anders angegeben)

Ingo Gebhard www.ingo-gebhard.de

Titelbild: © Africa Studio – Fotolia.com

Der Nachdruck ist nur mit Genehmigung des Herausgebers zulässig. Alle Informationen werden nach bestem Wissen und Gewissen, jedoch ohne Gewähr für die Richtigkeit, gegeben. Änderungen vorbehalten. Stand: 20.11.2014. Das komplette Programm mit allen Terminen & Preisen unter: www.eat-berlin-festival.de

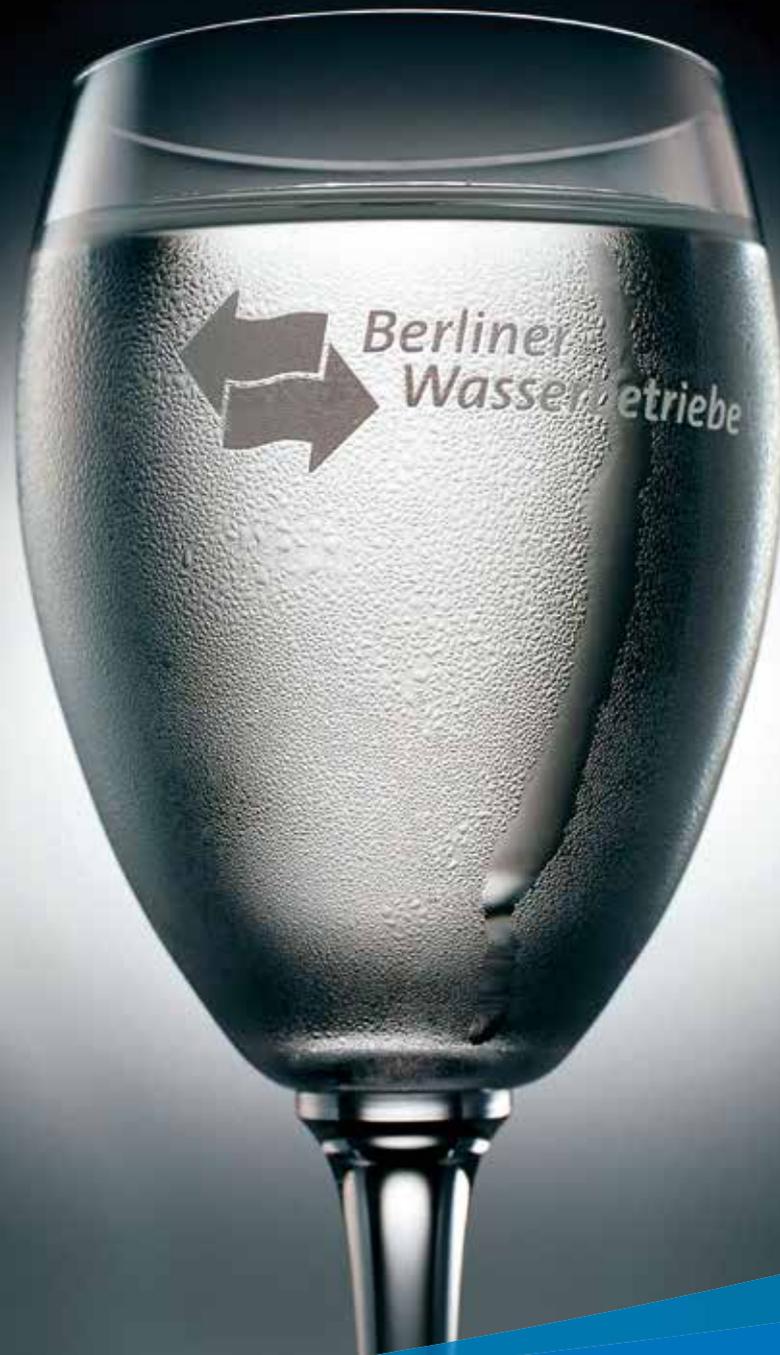
Veranstaltungstickets können auf der Festival-Website gebucht werden:



Weitere Informationen Unter:

www.eat-berlin-festival.de

Gourmettauglich.



Frisches Berliner Trinkwasser fließt nicht nur aus dem Wasserhahn. Mit einem breiten Sortiment an leitungsgebundenen Trinkwasserspendern bieten wir Ihnen eine geschmackvolle, bequeme und preiswerte Art, bestes Trinkwasser zu genießen. Zapfen Sie es auf Knopfdruck mit der gewünschten Menge Kohlensäure - von still bis klassisch. Auf Ihr Wohl!

www.bwb.de/trinkwasserspender



Ohne uns läuft nix.

Schwer zu verdauen

Einweggeschirr und Wegwerfbecher verderben nicht nur dem Genießer den Appetit, sie schmecken der Umwelt grundsätzlich nicht – egal ob beim Picknick oder „to go“.

