

Zehn Jahre eat! berlin 2021

Feinste Genusskultur. Große Gewächse. Grandiose Kulissen

Berlin, 16.11.2020

Einladung zur virtuellen Pressekonferenz

Am Mittwoch dem **18. November ab 11.45 Uhr**

Wir senden ein kurzes Statement des Festivalleiters Bernhard Moser und der eat! berlin Geschäftsführerin Sina Moser live aus der Weinschule-Berlin, gestreamt wird über die **eat! berlin Facebookseite** www.facebook.com/eatberlinfestival/.

Sehr geehrte Medienvertreter*innen!

Der Anfang der eat! berlin im Jahre 2011 war schwierig. Nach den vergangenen Erfolgen unseres Festivals dachten wir eigentlich, dass wir die größten Widrigkeiten überwunden hatten. Doch dann kam 2020 und die **Planung der eat! berlin 2021**. Die Jubiläumsausgabe, also die zehnte eat! berlin, sollte sich als die **größte bisherige Herausforderung** herausstellen.

Unser Festival 2020 konnten wir noch ohne weitreichende Einschränkungen abschließen, mussten lediglich bei der Abschlussgala ein knappes Hygienekonzept hinzufügen. Da hatten wir großes Glück. Doch dann überrollte die Covid-19 Pandemie Berlin und führte zur größten Krise in der Berliner Gastronomie seit 1945. Was sollten wir also tun? Auf Nummer sicher gehen, alle zuhause bleiben und abwarten?

Nach dem ersten Lockdown krepelten wir stattdessen die Ärmel hoch und fingen an zu planen. Natürlich **keine großen Events und ohne weitgereiste Gastköche**. Aber es war uns wichtig, uns und den Berliner Gastronomen das Gefühl zu geben, dass wir **optimistisch in das Jahr 2021 blicken**. Denn wir sind überzeugt, dass eat! berlin für die Stadt noch nie so wichtig sein wird wie im kommenden Jahr.

Während wir in den vergangenen Jahren eher darauf bedacht waren, Touristen in die Stadt zu bekommen, geht es uns jetzt hauptsächlich darum, dem Berliner Gast Freude und den Berliner Gastronom*innen Umsatz zu bescheren. Denn unsere Fine Dining-Gastronomie haben wir Berliner nicht nur für die anderen, wir haben sie in erster Linie für uns selber.

Natürlich können wir zum heutigen Zeitpunkt noch nicht definitiv sagen, ob die eat! berlin 2021 genauso stattfinden kann, wie wir uns das vorstellen. „Wir hoffen das Beste und rechnen mit dem Schlimmsten“, sagt hierzu eat! berlin Geschäftsführerin **Sina Moser**.

Unseren Gästen werden wir größtmögliche Sicherheit bieten. Unser Schutz- und Hygienekonzept finden Sie angehängt. Unseren Kunden geben wir in dieser Zeit eine 100%ige Geld-zurück-Garantie, falls Veranstaltungen nicht oder nur kleiner als geplant durchgeführt werden können. Bis die Veranstaltung gelaufen ist, bleiben die Umsätze auf einem Treuhandkonto des Ticketpartners Eventbrite, sodass wir jederzeit die volle Summe zurückzahlen können.

Zum Glück haben wir starke Partner, denen wir ganz besonders danken wollen! Weder der **Berliner Senat für Wirtschaft, Energie und Betriebe** noch die **GASAG**, die **BSR**, die **Berliner Wasserbetriebe** oder die **Berliner Sparkasse** haben uns in dieser Zeit im Regen stehen gelassen. Ganz im Gegenteil: Auch sie teilen unsere Auffassung, dass wir der Branche nun mehr unter die Arme greifen müssen als je zuvor.

Ausdrücklich bedanken wollen wir uns erneut bei **Ramona Pop**, die uns seit nunmehr vier Jahren den Rücken stärkt und mithilfe einer Förderung die eat! berlin in dieser Form überhaupt erst ermöglicht.

Hervorragend unterstützt werden wir zudem von **visit berlin** und dem **DEHOGA-Berlin**. Sie standen uns jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

Unsere langjährigen Medienpartner **radioeins** und **Tagesspiegel** sorgen dafür, dass man von uns hört und über uns liest.

Auch die Zusammenarbeit mit unseren strategischen Partnern Jeunes Restaurateurs d'Europe **JRE** und Verband Deutscher Prädikatsweingüter **VDP** hat sich bewährt. Wir fühlen uns sehr geehrt, dass die JRE im Rahmen unseres Festivals ihr 30jähriges Jubiläum feiern.

Die Berliner Sparkasse hat sich in der Pandemie als hervorragender Partner der Berliner Gastronomie herausgestellt. Auch sie stehen uns weiter stabil und konsequent als Sponsor zur Seite.

Und noch etwas freut uns sehr: Wir konnten in dieser schweren Zeit einen neuen Sponsor dazugewinnen. Ab dem Festival 2021 wird uns **Transgourmet** als Lieferant begleiten und die Veranstalter unserer Events mit Lebensmitteln und Feinkost versorgen.

Unsere Pressekonferenz haben wir an die Herausforderungen dieses Jahr angepasst. Sie wird virtuell stattfinden: Am Mittwoch dem **18. November** senden wir **ab 11.45 Uhr** ein kurzes Statement des Festivalleiters Bernhard Moser und der eat! berlin Geschäftsführerin Sina Moser live aus der Weinschule-Berlin, gestreamt wird über die **eat! berlin Facebookseite** www.facebook.com/eatberlinfestival/.

Im Anschluss sehen Sie einen kurzen Film von Pia Negri über einige Bewältigungsstrategien der Berliner Fine Dining-Gastronomie, mit Interviews von **Tim und Marie-Anne Raue** (Restaurant Tim Raue), **Bini Lee und José Miranda Morillo** (Kochu Karu), **Ilona Scholl und Max Strohe** (Tulus Lotrek) sowie **Jeannine Kessler** (Horváth).

Um **12.00 Uhr** geht dann unser mit Spannung erwartetes Programm online, die Tickets zum Festival können ab dem **19. November** um **12.00 Uhr** auf unserer Homepage unter www.eat-berlin.de buchen.

Darauf dürfen Sie sich freuen: Vom **25.2.** bis zum **7.3.2021** veranstalten wir an elf Festivaltagen **52 Veranstaltungen** mit über **70 Köchinnen und Köchen** – diese sind mit **42 Michelin-Sternen** ausgezeichnet. Unsere eat! berlin im Kiez Angebote finden in **acht Berliner Bezirken** statt.

Auch die Weine und Spirituosen, die ausgeschenkt werden, stehen keinesfalls im Schatten der Speisen: **39 Winzer**, davon 25 VDP.Weingüter, und drei Brennereien präsentieren uns das Erlesenste aus ihren Kellern.

Schutz- und Hygienekonzept der eat! berlin

Selbstverständlich werden wir die eat! berlin 2021 so gestalten, dass Sie sich sicher fühlen. Vieles können wir regeln, jedoch sind wir sehr auf Ihre Unterstützung angewiesen. Bitte halten Sie sich daran, wir möchten nicht, dass Gäste der Veranstaltung verwiesen werden, weil sie sich nicht an die Regeln halten.

Die Kontaktdatenerfassung hat lückenlos zu erfolgen und wird zwei Wochen nach der Veranstaltung gelöscht bzw. vernichtet.

Jedes unserer Partnerrestaurants hat zusätzlich ein an den behördlichen Auflagen orientiertes Schutz- und Hygienekonzept erstellt und verfügt über ein Raumlufthkonzept.

Folgendes ist zu beachten (Stand 11/20):

- Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Menschen, die nicht in einem Haushalt leben, ist stets zu gewährleisten. Dies gilt vor allem für die Ein- und Auslasssituation. Per Stand heute dürfen 6er Tische gestellt werden, hier gilt der Mindestabstand nicht
- Keine Stehempfüge, Gäste werden umgehend platziert
- Mäntel werden nicht abgenommen, durch Personal aufgehängt oder ausgegeben
- Mund-Nasen-Schutz für Personal mit Gästekontakt gilt zu jeder Zeit
- Mund-Nasen-Schutz für Gäste beim Bewegen im Gastraum (nicht am Tisch)
- Begrenzte Personenanzahl pro Tisch
- Keine Selbstbedienung oder Buffets
- Kontaktloses Fiebermessen am Einlass
- Mund-Nasen-Schutz, wenn Mindestabstand zwischen Personal (insbesondere Küche) nicht gewährleistet ist
- Haptischer Kontakt zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Decken, usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass regelmäßig eine Reinigung/Auswechslung erfolgt
- Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt
- Vor, während und nach der Veranstaltung sollten die Räumlichkeiten von Viren und Bakterien befreit werden. Dies sollte mittels Ozon, Luftfilteranlagen und/oder regelmäßigem und ausreichendem Lüften erfolgen.

Wir tun unser Bestens, bitte unterstützen Sie uns dabei.