

Pressemitteilung

Höhepunkt und Abschluss eat! berlin 2020 in der AXICA

Restaurant Kochu Karu und Tempelköchin Jeong Kwan gewinnen Publikumspreis, Anja und Carsten Schmidt als Förderer der Genusskultur ausgezeichnet, Jörg Wörther für sein Lebenswerk prämiert

Berlin, 1. März 2020 – Gutgelaunt feierten **230 Gourmets** und **FeinschmeckerInnen** zusammen mit dem Regierenden Bürgermeister von Berlin, **Michael Müller**, Senatorin **Ramona Pop** sowie vielen PartnerInnen und Freunden im spektakulären Ambiente der AXICA den Abschluss des Feinschmeckerfestivals eat! berlin 2020.

Ausgezeichnet wurden auch dieses Jahr besondere Persönlichkeiten: Für sein **Lebenswerk** der erste österreichische Koch des Jahrzehnts, **Jörg Wörther**, als **Förderer der Genusskultur** die Gastronomen **Anja und Carsten Schmidt**, den **Publikumspreis 2020** erhielt das **Restaurant Kochu Karu**.

Im Berliner Restaurant *Kochu Karu* servieren Bini Lee und José Miranda Morillo seit 2012 koreanisch-spanische Küche. Beide verbindet eine Freundschaft zu **Jeong Kwan**, der zenbuddhistischen Nonne, die durch eine Netflix Episode der bekannten „Chefs Table“-Serie weltbekannt wurde. Jeong Kwan gilt als eine der besten Köchinnen weltweit, sie wird von Gastrokritikern gefeiert – und die jahrtausendealte Tempelküche ist der Trend in Sachen kulinarische Zukunft. An zwei Abenden während der eat! berlin haben sie und José Miranda Morillo zusammen gekocht, das hat den Gästen so gut gefallen, dass der **Publikumspreis 2020** der Veranstaltung **Tempelküche** verliehen wird.

Förderer der Genusskultur 2020 werden die Gastronomen **Anja und Carsten Schmidt**. Nicht nur mit ihren *Weinläden Schmidt* und dem *Restaurant Rutz* sind sie seit vielen Jahren in Berlin an der gastronomischen Spitze. Das *Schmidt Z&KO*, das sie zusammen mit **Ralf Zacherl** und **Mario Kotaska** betreiben, ist aus Schöneberg nicht mehr wegzudenken. Und nun eröffnet das *Neue Zollhaus*, das jüngste Konzept, welches die beiden Gastronomen zusammen mit dem Zweisternekoch Marco Müller in Herbert Beltles ehemaligem Altes Zollhaus vorstellen.

Der **Preis für das Lebenswerk** geht 2020 an **Jörg Wörther**. Der österreichische Koch des Jahrzehnts wurde seinerzeit 1990 von **Christian Millau** und **Joël Robuchon** persönlich ausgezeichnet. Sein *Restaurant Jörg Wörther im Schloss Prielau* gehörte über Jahre zu den besten Restaurants in Österreich. Als Designer für Kochmesser, gastronomischer Berater für **Johann Lafer** und **Dietrich Mateschitz** ist er über die Grenzen des Alpenlandes hinaus bedeutend.

Dass diese neunte eat! berlin wie schon im Jahr davor über 70 Veranstaltungen in elf Festivaltagen auf die Beine stellte und diese reibungslos funktionierte, lag auch daran, dass Wirtschaftsministerin und Bürgermeisterin **Ramona Pop** und die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe eat! berlin seit zweieinhalb Jahren fördern.

72 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten und weit über **100 Köchinnen und Köche** – mit mehr als **700 Punkten** im *Gault&Millau* und **55 Michelin-Sternen**. eat! berlin im Kiez Angebote in **neun Berliner Bezirken**, über 50 Winzer (30 davon **VDP.Weingüter**) - Die beständig hohe Qualität, die das doch recht kleine Team der eat! berlin Jahr für Jahr an Organisation leistet, macht sich bezahlt. Neben deutschen Stars wie **Christian Bau**, **Alexander Herrmann** und **Boris Rommel** reisen nun immer mehr Köche auch aus dem Ausland an.

So kochten in den vergangenen Tagen die Dreisterneköche **Heinz Beck** und **Dani Garcia** zur eat! berlin. Aus Österreich kamen **Andreas Mayer** und **Vitus Winkler**, **Reto Lampart** und **Cornelius Speinle** aus der Schweiz, Frankreich entsandte **David Rathgeber**, **Julien Diaz** und **Nicolas Gautier**, Montenegro war mit Chef **Zeljko Knezovic** dabei und Schweden mit **Kathrin Baake**.

Roberto Cortez kochte bei Stefanie Hering in der Porzellanmanufaktur, **Abdullah Sobah** (Best Chef of the Maldives) bei Tim Raue und **Jeong Kwan** im Kochu Karu – diese drei hatten die weitesten Anreisen: aus L.A., von den Malediven und aus Südkorea.

Festivalleiter **Bernhard Moser** zieht eine positive Bilanz: „Wenn ich auf die Anfänge zurückblicke, macht es mich stolz, was aus diesem Festival geworden ist“, sagt Moser, „inzwischen sind wir auch im Ausland so bekannt, das hochdekorierte Sterneköche gerne an ihrem freien Tag anreisen, um mit uns einen besonderen Abend zu feiern.“ Er werde das Festival weiterentwickeln und zu einem kulinarischen Weltereignis machen.

Die nächste eat! berlin findet vom **25. Februar bis 7. März 2021** statt.

Die Preisträger 2020:

Publikumspreis: Restaurant Kochu Karu und Tempelköchin **Jeong Kwan** - Laudatoren **Anja Antonowicz** und **Alexander Dressel**, Hotel Bayerisches Haus, Gewinner Publikumspreis 2019

Preis Förderer der Genusskultur: **Anja und Carsten Schmidt**, Restaurant Rutz, Schmidt Z&KO, Neues Zollhaus und Weinladen Schmidt. Laudator **Bernhard Moser**, Festivalleiter eat! berlin

Preis Lebenswerk: **Jörg Wörther**, Erster österreichischer Koch des Jahrzehnts 1990. Laudator **Michael Berling**, ein ehemaliger Kollege und Freund.

Gewohnt charmant moderieren **Daniel Finger** und **Sven Oswald** von radioeins zum fünften Mal die Abschlussgala.

Die kulinarischen Köstlichkeiten der Abschlussgala:

Andreas Michelus, Holycrab!

Benjamin Biedlingmeier, Caroussel

David Schubert, kochZIMMER

Johann Kreter, Die Brodstätte

Florian Glauert, DUKE

Wolfgang Keller, AXICA

VDP.Weingüter

Reichsgraf von Kesselstatt

Weingut Schätzel

Weingut Schloss Proschwitz

Weingut Stigler in Ihringen am Kaiserstuhl

Weingut Robert Weil

MENÜ & WEINE

Amuse - Andreas Michelus

BOUILLABAISSE von der CHINESISCHEN WOLLHANDKRABBE / POCHERTER WELS aus REGIONALEM WILDFANG / BRUNNENKRESSE / ZITRONE

Vorspeise - Benjamin Biedlingmaier

FAUX GRAS

KARAMELLISIERTER FENCHEL / PASSIONSFRUCHT

Reichsgraf von Kesselstatt, 2018 Scharzhofberger Kabinett feinherb VDP.Große Lage

Zwischengang - David Schubert

HEILBUTT / PETERSILIE / KAPERN / LIMONE

Weingut Proschwitz, 2018 Grauburgunder GG VDP.Große Lage

Hauptgang - Wolfgang Keller

KALBSFILET mit ANISLACK / BETE / TOPINAMBURCREME

Ihringen Winklerberg, 2015 Spätburgunder GG VDP.Große Lage Pagode

Dessert - Johann Kreter & Florian Glauert

OPÉRA

#STREET ART

Weingut Robert Weil, 2016 Kiedrich Gräfenberg Riesling Eiswein VDP.Große Lage

Nach der Preisverleihung und dem Menü klang der Abend entspannt im Foyer vor dem Ballsaal aus. Mit Heel Pale Ale und I.P.A. naked von **BRLO**, Edelbränden und Likören der **Bio-Destillerie Farthofer**, Berliner Wasser und Espresso und Cappucino von **Andraschko**, Herzhaftes für den kleinen, späten Hunger: Käse aus dem Laib von **Parmigiano Reggiano**, Wurst und Speckspezialitäten vom **Berliner Speckdealer**, **Domberger** Roggen Vollkornbrot und vielen italienischen Kleinigkeiten von **La Vialla**.

Wir bedanken uns herzlich für die Unterstützung durch unsere langjährigen Partner: **GASAG**, Berliner Wasserbetriebe, **BSR**, **Laserline**, **Profimiet**, **Zwiesel Kristallglas**, Berliner Sparkasse, **Parmigiano Reggiano**, Verband Deutscher Prädikatsweingüter VDP, **JRE Jeunes Restaurateur Deutschland**, und unserem Hotelpartner **AMERON Hotel Abion Spreebogen**. Danke auch unseren Medienpartnern **Gault&Millau**, **Tagesspiegel**, **Radio eins**, **Visit Berlin** und **HauptstadtTV**.