

eat! berlin: Deutschlands Sterneköche und Spitzenwinzer bringen die Hauptstadt zum Kochen

Von der Ahr bis Zavelstein: Das Berliner Feinschmeckerfestival geht in die neunte Runde und lädt erneut viele sternegekrönte Gastköche aus dem gesamten Bundesgebiet ein

Berlin, 15.1. 2020 – Feinste Genusskultur. Große Gewächse. Grandiose Kulissen: Vom 20.02. bis zum 1.3.2020 erlebt die Hauptstadt erneut zahlreiche kulinarische Feuerwerke. An elf eat! berlin Festivaltagen werden bei rund 72 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten weit über 100 Köchinnen und Köche am Herd stehen. Insgesamt sind diese mit mehr als 700 Punkten im Gault&Millau und 55 Michelin-Sternen ausgezeichnet, viele von ihnen sind organisiert in der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs Europe (JRE). Die erlesenen Weine, die während des Festivals kredenzt werden, stammen von über 50 Winzern (30 davon VDP.Weingüter), die das Beste aus ihren Kellern präsentieren werden.

Initiator und Ideengeber des eat! berlin Feinschmeckerfestivals ist **Bernhard Moser.** Was bescheiden mit 400 Besuchern startete, entwickelte sich laut dem "Traveller's World" Luxus- und Reisemagazin zu einem der zehn besten Feinschmeckerfestivals der Welt. Im **neunten Jahrgang** sind 2-Sterneköche **Tim Raue****, **Marco Müller****, **Hendrik Otto**** und **Sebastian Frank****, die Sterneköchin **Sonja Frühsammer*** und weitere Berliner Kollegen zum wiederholten Mal zu Gast. Darüber hinaus kommen viele Spitzenköchinnen und -köche aus dem gesamten Bundesgebiet in die Hauptstadt:

Für zwei Gänge zur glanzvollen Eröffnungsgala am 20. Februar im BESL Meistersaal am Potsdamer Platz konnten wir den Shootingstar der deutschen Sterneköche, Boris Rommel ** (Le Cerf, Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe) überzeugen, von Öhringen nach Berlin zu reisen. Ebenfalls aus <u>Baden-Würtemberg</u> stammend, wird **Franz Berlin*** (KroneLamm, Zavelstein) unsere Gäste mit einem 5-Gang-Menü im prunkvollen Festsaal des Roten Rathauses zum Thema 100 JAHRE GROSS-BERLIN verzaubern.

Die besternten Star- und Spitzenköche aus <u>Bayern</u>, Alexander **Herrmann**** (Alexander Herrmann, Hotel Herrmann's Romantik Posthotel Wirsberg) und **Alexander Huber*** (Huberwirt, Pleisheim) kochen gemeinsam mit dem <u>Brandenburger</u> Goumetkoch **Alexander Dressel*** in dessen Restaurant Kabinett F.W. im Bayrischen Haus unter dem Motto "Alexander die Großen". Ein so hochkarätiges Köche-Line-Up braucht natürlich auch einen würdigen Weinbegleiter und hierfür konnten wir Alexander Stodden vom **VDP.Weingut Jean Stodden** an der Ahr gewinnen. Dieses Ausnahmeweingut aus <u>Rheinland-Pfalz</u> ist mit vier roten Trauben im Gault&Millau Weinguide ausgezeichnet.

Ebenso aus <u>Bayern</u> begrüßen wir **Valentin Rottner*** (Restaurant Waidwerk, Nürnberg), der im Ballsaal des Hotel de Rome – seines Zeichens ein ehemaliges Gebäude der Dresdner Bank zusammen mit <u>Nordrhein-Westfalens</u> Sterneköchin **Iris Bettinger*** (Reuter, Rheda-Wiedenbrück) die gemeinsame Leidenschaft zum Parmegiano Reggiano in einem delikaten 6-Gang-Menü einfließen lassen.



<u>Hessens</u> Sternekoch **Patrick Bittner*** (Français, Steigenberg Frankfurter Hof), der zu einem genussvollen Rendevous in fünf Gängen ins neu eröffnete Hotel Steigenberger am Kanzleramt lädt, ist ebenso Teil der eat! berlin 2020 wie die <u>Schleswig-Holsteiner</u> Gourmetköche **Felix Gabel*** mit Küchendirektor Jon Kremin (Kai3 im Hotel Budersand, Sylt), die zu einem Meeresfrüchtemenü in die Kombüse des *SOLAR* laden. Ebenso aus dem hohen Norden stammen **Rebecca** und **Matthias Gförer** (Gutsküche, Gut Wulksfelde, Tangstedt), die gemeinsam mit den <u>rheinhessischen VDP-Spitzenwinzern Carolin Spanier-Gillot</u> und **H.O. Spanier** ein exquisites Stelldichein im Carl & Sophie geben. Battenfeld-Spanier wurde übrigens 2019 in die Höchstbewertung, die 5-Trauben-Liga beim Gault&Millau aufgenommen, Kühling-Gillot steht mit 4-roten-Trauben nur knapp davor.

Aus <u>Sachsen</u> reisen an **Philipp Liebisch*** und **Beatrice Tobias**, (Juwel, Hotel bei Schumann, Kirschau), laut unserem Festivalleiter aktuell eine der besten Nachwuchs-Pâtissières Deutschlands, wie auch **Benjamin Biedlingmaier*** (Restaurant Caroussel im Bülow Palais, Dresden), der zur krönenden Abschlussgala am 1. März im Axica eine der spannendsten Kreationen, die es aktuell zu genießen gilt, nämlich die "faux gras", eine vegetarische Version der umstrittenen Foie Gras, für die 250 exklusiv geladenen Gäste auftischen wird.

Das gesamte Festivalprogramm finden Sie auf unserer Webseite unter https://issuu.com/mattheis-werbeagentur/docs/eat-berlin-magazin-2020-ansichts-pdf

Für weitere Informationen und Pressefotos wenden Sie sich bitte an presse@eat-berlin.de oder besuchen Sie den Pressebereich auf unserer Webseite.