

Presseinformation

Feierlicher Abschluss der elften Ausgabe der eat! berlin

Ausgezeichnet wurden Hans Haas für sein Lebenswerk und Florian Glauert für den beliebtesten Event 2022

Berlin, 07.11.2022 – Elf Tage Festival, fast 70 verschiedene Fine Dining Erlebnisse, 150 Gastköch:innen und Winzer:innen von fern und nah, vier Preisträger:innen und eine Berliner Weinkönigin später: Das elfte Gourmetfestival eat! berlin zeigte sich vielfältig, kreativ und international. Mit „dem besten zum Schluss“ fand das Festival bereits zum dritten Mal in der AXICA am Pariser Platz seinen feierlichen Abschluss. 170 Festgäste feierten mit Moderatorin Sheila Wolf und Festivalleiter Bernhard Moser, das Galamenu wurde kreiert von Tom Wickboldt (Kulmeck *), Steven Zeidler (Bricole *), Philipp Liebisch (Ritter von Kempfski) sowie von Wolfgang Keller und André Steuer (AXICA). Drei großartige VDP.Weingüter sorgten für die passenden Tropfen im Glas: Weingut Schloss Proschwitz, Weingut Münzberg und das Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt.

Im Mittelpunkt des Abends standen die Auszeichnung für das Lebenswerk und für das beliebteste Event. 2022 ist dies die Veranstaltung: Hans im Luc – Eine Hommage an Hans Haas. Ausgezeichnet wurde der Spitzenkoch und Küchendirektor des *Hotel Luc* am Gendarmenmarkt, Florian Glauert. Bernhard Moser freute sich sehr über die diesjährige Wahl des Publikums: „Florian Glauert ist seit vielen Jahren ein Garant für herausragende Events, nicht nur im Rahmen der eat! berlin. Diesen Preis hat er sich schon lange verdient.“ Überreicht wurde die Kristalltrophäe vom Vorjahressieger Philipp Vogel, *Hotel Orania*.

Die Auszeichnung für das Lebenswerk hebt Persönlichkeiten hervor, welche die Welt der Kulinarik im deutschsprachigen Raum maßgeblich inspirieren und prägen. In diesem Jahr fiel der Blick der eat! berlin Jury auf Hans Haas, der knapp 30 Jahre lang der Küchenchef im legendären *Restaurant Tantris* war und in all dieser Zeit auf dem hohen Niveau von zwei Michelin-Sternen gekocht hat. Die Laudatio hielt die nicht minder bekannte Paula Bosch, die von 1991 bis 2011 in ebendiesem Restaurant für den 35.000 Flaschen umfassenden Weinkeller verantwortlich war. Sie war auch die erste Sommelière in der Sternegastronomie.

Bereits zur Auftaktveranstaltung wurde der Preis für „Förderung der Genusskultur“ an Ramona Pop überreicht, die kurzweilige Laudatio hielt Festivalkurator Bernhard Moser. Der „Preis für kulinarische Newcomer“ wurde ebenso bei der Eröffnung an das Restaurant Merold überreicht. Ilona Scholl (Tulus Lotrek *) hielt die inspirierte und anregende Laudatio. Erste Berliner Weinkönigin ist Rachel Intervention im Rahmen der eat! berlin geworden. Sie konnte sich bei Queen of Thrones gegen drei weitere Kandidat:innen vor einer prominent besetzten Jury behaupten.

Die elfte Ausgabe der eat! berlin zeigte wieder ihre internationalere Seite: Aus Spanien kamen die berühmten Torres Brüder (*Cocina Hermanos Torres*), aus Italien reiste der wohl „bekannteste Metzger der Welt“, Dario Cecchini (*Officina della Bistecca*) an, aus Israel kam Adar Lotan (*Jus Bar à Vin*) nach Berlin und aus Frankreich der Ducasse-Schüler Vivien Durand (*Le Prince Noir*).

Ein Land stand in diesem Jahr ganz besonders im Fokus der eat! berlin: Die Serie „Es gibt nichts Besseres als was Gutes“ war eine kulinarische Reise durch Österreich und würdigte an neun Abenden die Küche unseres Nachbarn in all ihren Facetten. Mit dabei waren

eat! berlin bedankt sich bei den langjährigen und neuen Partnern Rungis Express, Berliner Wasserbetriebe, Urlaub in Österreich, Berliner Sparkasse, Profimiet, Zwiesel Kristallglas, Abion Hotels, Waldorf Astoria und dem VDP-Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Danke auch unseren Medienpartnern Tagesspiegel, Radio eins, Visit Berlin für die treue und tatkräftige Unterstützung.

Alle Preisträger:innen der vergangenen Jahre finden Sie auf unserer Website www.eat-berlin.de. Weiterführende Informationen und Bildmaterial erhalten Sie gerne auf Anfrage bei Manuela Hutzler, presse@eat-berlin.de oder zum Download im Pressebereich.