



Presseinformation

GALAXICA - Das Beste zum Schluss

Ausgezeichnet wurden Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe für sein Lebenswerk und Katharina Kurz und Ben Pommer als Förderer der Genusskultur, Tagesspiegel Blind Date im Restaurant Volt erhielt den Publikumspreis für das beste Event 2024

Berlin, 3.3.2024 – Mit der traditionellen Abschlussgala im AXICA am Brandenburger Tor beendet das Team um Geschäftsführerin Sina Moser und Intendant Bernhard Moser die 13. Ausgabe der eat! berlin. Mit 53 Events fiel das Feinschmeckerfestival diesmal etwas kleiner aus als in den vergangenen Jahren. Das lag nicht am rückläufigen Interesse an Tickets, sondern daran, dass das zwölfte Festival im November 2023 stattfand und der Organisations- und Planungszeitraum dadurch sehr kurz war. Nach der Corona-Pandemie und der Flüchtlingskrise 2022 soll die eat nunmehr wieder im Monat Februar stattfinden.

Erklärtes Ziel ist es, die Stadt zum Kochen zu bringen und Tische zusammen zu schieben. Mit dabei waren auch in diesem Jahr wieder grandiose Akteure und Akteurinnen wie Pia Salazar aus Quito, Alon Shabo aus Tel Aviv, Francesco Vincenzi aus Modena und Laurent Bunel aus Cannes, Deivydas Praspaliauskas reiste aus Vilnius an, Tomáš Levý aus Brünn. Aus Österreich kam Thomas Gruber, aus Bayern Sandra Hofer und Sabrina Frenzel, Heiko Antoniewiez aus der Nähe von Dortmund. Viele Sterneköche aus Deutschland waren dabei, unter anderem Dieter Müller, Christoph Rainer, Alexander Herrmann und Tobias Bätz, Tony Hohlfeld, Ricky Saward, Daniel Schmidthaler und als Gastgeber ganz viele großartige Berliner Gastronominnen und Hoteliers. Neben den großen Namen in der Küche, waren auch erneut große Namen der Weinwelt in der Hauptstadt: Weingut Graf von Neipperg, VDP.Schlossgut Diel, Dr. Wehrheim, Robert Weil, Schloss Proschwitz, August Eser, Theresa Breuer, Eva Clüsserath-Wittmann, Silas Weiss aus der Schweiz und viele andere mehr gaben sich hier die Klinke, besser gesagt den Flaschenöffner in die Hand.

"Der Ticketverkauf lief auch in diesem Jahr sehr gut. Obwohl das letzte Festival grad mal ein viertel Jahr her ist, wurden wir wieder gut besucht und bekamen fast alle Veranstaltungen restlos ausgebucht", sagt Bernhard Moser. "Nicht nur die Berliner und Berlinerinnen halten uns die Treue, wir freuen uns immer besonders über Menschen, die extra zur eat! berlin anreisen, sich ein paar schöne Tage in der Stadt machen und abends unsere wohlkuratieren Events besuchen".

Seine Frau, Geschäftsführerin Sina Moser, ergänzt: „Davon profitiert nicht nur die Hotellerie, sondern auch der Einzelhandel, also die ganze Stadt. Mittlerweile sind wir ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Gastronomie. Gerade jetzt, wo die Branche in Teilen in der Krise ist, ein ganz wichtiger Aspekt.“

Wann und wie es 2025 weiter geht, kann der ansonsten sehr optimistische Festivalleiter derzeit nicht beantworten. Der Senat für Wirtschaft, Energie und Betriebe hat in den vergangenen Jahren entscheidend zum Erfolg des Festivals beigetragen. „Eine zugesagte Finanzierung klappte leider bisher nicht, seit 1. Januar 2024 sind wir nicht mehr finanziert, mit eat! berlin 2024 sind wir sehr ins Risiko gegangen“, führt Bernhard Moser aus. Dennoch kämpft er weiter: „Es wäre sehr schade, wenn nach all den erfolgreichen und expandierenden Jahren keine eat! berlin mehr stattfinden könnte. Ich bleibe aber positiv und denke, dass wir zusammen mit der Politik, visit Berlin und dem DEHOGA eine Lösung finden. Der neue Termin wäre dann der 21. Februar bis 2. März 2025.“



150 Gastköch:innen und Winzer:innen von fern und nah, 53 unterschiedliche Fine Dining Erlebnisse, elf Tage Festival, drei Preisträger:innen: Die dreizehnte eat! berlin ging mit einem kreativen Feuerwerk in der AXICA am Pariser Platz fulminant zu Ende. 180 Galagäste feierten mit Geschäftsführerin Sina Moser und Intendant Bernhard Moser. Das Galamenu wurde kreiert von Sabrina Schanz (Original Beans), Max Strohe (Tulus Lotrek, *), Nikodemus Berger (Bon Vivant, *), Franz Raneburger (Edelweiß Catering) sowie Wolfgang Keller (AXICA). Zwei VDP.Weingüter sorgten für die passenden Tropfen im Glas: VDP.Weingut Schloss Proschwitz und VDP.Weingut Wilhelm Weil.

Im Mittelpunkt des Abends standen Persönlichkeiten, welche die Welt der Kulinarik maßgeblich inspirieren und prägen. Verliehen wurde der Preis für das Lebenswerk und der Preis für die Förderung der Genusskultur. Zudem wurde die Trophäe für den begehrten Publikumspreis überreicht.



In diesem Jahr würdigte die eat! berlin Jury Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe für sein Lebenswerk. Bis zur entschädigungslosen Enteignung 1945, befand sich Schloss Proschwitz in Familienbesitz. Stück für Stück hat Georg Prinz zur Lippe seit 1990 Haus und Hof zumindest teilweise zurückerworben. Das Weingut Schloss Proschwitz ist heute das älteste private Weingut in Sachsen. Sein Lebenswerk ist beispiellos in der deutsch-deutschen Geschichte.

Die Laudatio auf ihn hielt Sebastian Turner. Der Medienunternehmer und Publizist war Vorstandsvorsitzender der Werbeagentur Scholz & Friends und von 2014 bis 2020 Gesellschafter und Herausgeber des Berliner Tagesspiegel.

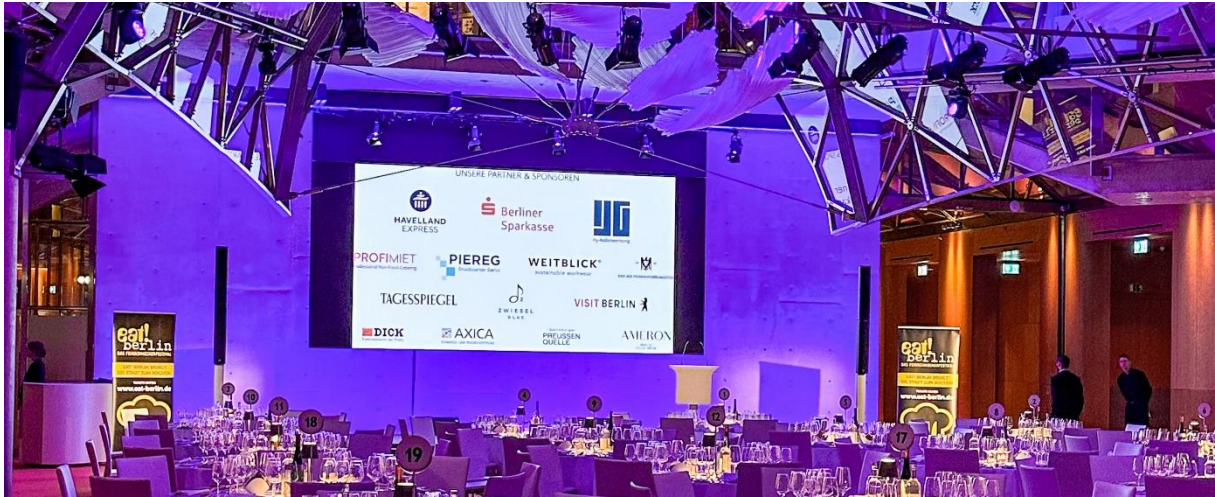
Davor wurden schon Eckart Witzigmann, Wolfram Siebeck, Alfred Biolek, Gianni van Daalen, Harald Wohlfahrt, Wilhelm Weil, Thomas H. Althoff, Jürgen Dollase, Jörg Wörther, Leá Linster, Hans Haas und Madeleine Jakits mit dem Lebenswerk-Preis ausgezeichnet.



Die Zwiesel Kristalltrophäe für die Förderung der Genussskultur ging an Katharina Kurz und Ben Pommer. Die beiden sind Impulsgeber der Berliner BRLO-Brauerei und brauen moderne Biervielfalt, denken traditionelle Brauhausgastronomie neu und unterstützen NGOs mit großem sozialem Engagement. Burkhard Kieker, Geschäftsführer der Berlin Tourismus & Kongress GmbH, die unter dem Markenzeichen visit Berlin agiert, hielt die Laudation. Bisherige Preisträger:innen waren Sonja Moor, Karl Wannemacher, Michael Hoffmann, Guido Wegner, Herbert Beltle, Ramona Popp und Josef Viehhauser.



Als beliebtestes Event setzte sich 2024 die Veranstaltung Tagesspiegel Blind Date im Restaurant Volt durch. Das jährliche Blind Date mit Köchen und Winzern ist ein absolutes Phänomen: Seit 2017 war er noch nie nicht ausgebucht, obwohl keiner der Gäste zum Zeitpunkt des check-ins wusste, welche Köchinnen und Köche und welche Winzerinnen und Winzer diesen Abend gestalten werden. Stellvertretend für den Zweisternekoch Tony Hohlfeld, den Winzer Nico Espenschied und den Gastgeber Matthias Gleiß nahm Miterfinder und Tagesspiegel-Restaurantkritiker Bernd Matthies die Auszeichnung entgegen. Überreicht wurde die Trophäe vom Vorjahressieger Michael Köhle.



eat! berlin war nur möglich mit der Unterstützung von ILG-Außenwerbung, Havelland Express, Berliner Sparkasse, Piereg Druckcenter Berlin, Weitblick Workwear, VDP – Verband Deutscher Prädikatsweingüter, Profimiet, Zwiessel Kristallglas, Rheinsberger Preussenquelle, die AXICA Eventlocation und die Medienpartner Tagesspiegel und visit Berlin.