

PRESSEINFORMATION

Eröffnung des eat! berlin Feinschmeckerfestivals // Noch buchbare Veranstaltungen

Berlin, 10. Februar 2020 – In zehn startet das achte eat! berlin Feinschmeckerfestival mit dem **Duell der Meister** im BESL Meistersaal am Potsdamer Platz. Es kochen der Shootingstar der deutschen Zwei-Sterneköche, **Boris Rommel** (18 Punkte *Gault&Millau*, Gourmet-Restaurant *Le Cerf*, Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe) und das Berliner Kochgenie **Sebastian Frank** (2 Sterne Michelin, 18 Punkte *Gault&Millau*), das Dessert wird exklusiv für diesen Abend von den *Gault&Millau* „Pâtissières des Jahres 2015“ **Karina Appeldorn** und **Sabrina Schanz** zubereitet. Mit einem Rieslingsekt vom VDP. *Weingut August Eser* geht es los, das 5-Gang-Menü begleiten Weine von den VDP. *Weingütern Fitz-Ritter* und *Kruger-Rumpf*.

Wie schon bei der eat! berlin 2019 verzeichnete der Ticketverkaufstart für das kommende Feinschmeckerfestival ab November 2019 erneut Buchungsrekorde: über 1600 verkaufte Karten gleich am ersten Tag. Zu Jahresbeginn hängen zudem rund **3.000 unserer Plakate** auf Berliner Litfasssäulen und in U-Bahn- und S-Bahnstationen, 2018 und 2019 waren die Veranstaltungen da schon fast vollständig ausverkauft. Deshalb erweiterte eat! berlin 2020 die Kontingente: Trotz des erneut gestiegenen Abverkaufs können bei laufender Plakatierung immer noch Tickets gebucht werden, an jedem der elf Festivaltage.

Zur Auswahl:

- Do. 20.2. > Eröffnung im BESL Meistersaal am Potsdamer Platz / **Duell der Meister** www.eat-berlin.de/duell-der-meister-2020/
- Fr. 21.2. > **Die Nacht der langen (M)Esser** – Crime & Dine im *Westin Grand* / **Elisabeth Herrmann, Marion Kracht** und **Arne Anker** (zuletzt *Pauly Saal*, ein Stern Michelin, 16 Punkte G&M) – Weine von VDP. *Weingütern Fürstlich Castell'sches Domänenamt* und *Stigler* www.eat-berlin.de/die-nacht-der-langen-messer/
- Sa. 22.2. > **Meeresfrüchteopulenz** im *DUKE* / Sternekoch **Julien Diaz**, Marseille und Küchenchef **Florian Glauert** (15 Punkte G&M) – Weine vom VDP. *Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist* www.eat-berlin.de/diaz-show/
- So. 23.2. > **Vom Schloss ins Schlösschen** / Zweisternekoch **Andreas Mayer** (*Schloss Prielau Mayer's Restaurant*, 17 Punkte G&M) mit **Franz Raneburger** im *Wrangelschlösschen* – Weine vom *Schlossgut Diel*, VDP www.eat-berlin.de/vom-schloss-ins-schloesschen/
- So. 23.2. > **Eine sichere Bank** / Partnerdinner mit *JRE & Parmigiano Reggiano* / **Iris Bettinger** und **Valentin Rottner** (beide ein Stern Michelin, 16 Punkte G&M) – Weine von VDP. *Weingütern Münzberg - Gunter Keßler* und *Karl Schaefer* www.eat-berlin.de/eine-sichere-bank/
- So. 23.2. > **BLEND Werk** / mit **Steffen Sinzinger** und **Dirk Behrens** über das Vermischen www.eat-berlin.de/blend-werk/
- Mo. 24.2. > **Tagesspiegel Checkpoint** live mit **Lorenz Maroldt** im *TIPI am Kanzleramt* / **Hendrik Otto** und fünf Köchen des *Adlon Kempinski* – Weine vom VDP. *Weingut Schloss Proschwitz* – **Prinz zur Lippe** und VDP. *Weingut Dr. Crusius* (www.eat-berlin.de/eat-berlin-spezial-tagesspiegel-checkpoint-live/)
- Mo. 24.2. > **Harlekin 2020** im *Sheraton Grand Hotel Esplanade* / 3-Sterneköch **Heinz Beck**, 2-Sterneköch **Marco Müller**, Moderation **Bernd Matthias** – Weine vom *Weingut Roth* www.eat-berlin.de/harlekin-2020/

PRESSEINFORMATION

- Mo. 24.2. >** **Ella, elle l'a** / Deutsch-französisches Rendezvous im *Steigenberger* / mit **Patrick Bittner** (ein Stern Michelin, 17 Punkte G&M) – Weine von VDP.Weingütern **Münzberg - Gunter Keßler** und **Schlossgut Diel** www.eat-berlin.de/ella-elle-la/
- Di. 25.2. >** **Vier gewinnt** Schaltjahrevent mit **Alexander Dressel, Anja Antonowicz, Sonja Frühsammer, Regina Vogt, Matthias Buchholz** und **Markus Herbicht**, eat! berlin Publikumspreisträger der vergangenen vier Jahre – Weine vom VDP.Weingut **Ökonomierat Rebholz** www.eat-berlin.de/vier-gewinnt/
- Di. 25.2. >** **Les nouvelles étoiles** im *Le Piaf Gourmand* / Sternekoch **Nicolas Gautier**, Armentiere, Weinbegleitung von **Helen Mol, Champagner Perrier Jouët** (www.eat-berlin.de/les-nouvelles-etoiles/)
- Di. 25.2. >** **Festmahl zu 100 Jahre Groß-Berlin** / Sternekoch **Franz Berlin** (17 Punkte G&M) und **Markus Semmler** – (www.eat-berlin.de/du-bist-verrueckt-mein-kind-du-musst-nach-berlin/)
- Di. 25.2. >** **Gipfelsturm und Höhenrausch** / Shootingstar aus Österreich **Vitus Winkler** im *Spiegelturm Berlin* – Weine vom VDP.Weingut **Prinz Salm** (www.eat-berlin.de/gipfelsturm-und-hoehenrausch/)
- Mi. 26.2. >** **Hammel, Rind und Schweinereien** / Nachhaltiger Fleischgenuss mit Sternekoch **Philipp Liebisch** (16 Punkte G&M) und **Tilo Roth** – Weine vom Weingut **Christoph Hammel** (www.eat-berlin.de/hammel-rind-und-schweinereien/)
- Mi. 26.2. >** **Vogel, Frühling und Forelle - Streichquartett** der deutschen Oper bei **Markus Herbicht** im *Schmelzwerk* – Weine vom Weingut **AdamsWein** www.eat-berlin.de/vogel-fruehling-und-forelle/
- Do. 27.2. >** **Pairings** im *Carl & Sophie* / Winzerpaar **Carolin Spanier-Gillot** und **H.O. Spanier**, Gastronomenpaar **Rebecca** und **Matthias Gförer** sowie **Maico Orso** und **Pia Trippens** vom *Carl & Sophie* www.eat-berlin.de/pairings/
- Do. 27.2. >** **Große Winzer, große Weine** – Das **prämierte G&M Weinmenü** im *Restaurant Frühsammers* / Winzer des Jahres **Mathieu Kauffmann**, Aufsteiger des Jahres Weingut **Corvers-Kauter**, Entdeckung des Jahres **FIO WINE** – www.eat-berlin.de/grosse-winzer-grosse-weine-3/
- Do. 27.2. >** **One night in Bangkok** / Königliches Dinner mit **Gerd Eis** und **Markus Herbicht** im *Schmelzwerk* – Weine vom VDP.Weingutes **S.A. Prüm** www.eat-berlin.de/one-night-in-bangkok/
- Fr.28.2. >** **Charlotte, Fritz und ein Koch aus Montenegro** / Gastkoch **Zeljko Knezovic**, Regent Montenegro und Küchenchef **Klaus Beckmann**, *Regent Berlin* – Weine vom Weingut **Fritz Ekkehard Huff** (www.eat-berlin.de/charlotte-fritz-und-ein-koch-aus-montenegro/)
- Sa. 29.2. >** **1960, 1970, 1980, 1990, 2000 und 2010 - Dekadenmenü** / mit Speisen des *CELL*-Küchenchefs **Liam Valentine Faggotter** zu Jahrgangsweinen des *Domänenweingut Schloss Schönborn* (www.eat-berlin.de/nullnummer-das-dekadenmenue/)
- So. 1.3. >** **Lunch Alsacienne** mit **Markus Herbicht** im *Schmelzwerk* (www.eat-berlin.de/lunch-alsacienne/)
- So. 1.3. >** **Abschlussgala 2020 AXICA** / mit Sternekoch **Benjamin Biedlingmaier** und **David Schubert**, der Pâtissière **Beatrice Schumann** aus Sternekoch **Philipp Liebischs** Team und *AXICA*-Küchenchefs **André Steuer** und **Wolfgang Keller** – Weine von den ausgezeichneten VDP.Weingütern **Rudolf Fürst Reichsgraf von Kesselstatt**, **Schätzel**, **Schloss Proschwitz** – **Prinz zur Lippe**, **Stigler** und **Robert Weil** (So. 1.3.) www.eat-berlin.de/das-beste-zum-schluss/

PRESSEINFORMATION

Das ist die eat! berlin 2020:

72 Veranstaltungen an fast ebenso vielen Orten und weit über **100 Köchinnen und Köche** - 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)

Dreisterneköche **Christian Bau, Heinz Beck** und **Dani Garcia**, Zweisterneköche **Sebastian Frank, Alexander Herrmann, Reto Lampart, Andreas Mayer, Marco Müller, Hendrik Otto, Paco Pérez, Tim Raue, Boris Rommel**, aus Österreich kommt **Vitus Winkler, Cornelius Speinle** aus der Schweiz, Frankreich entsendet **David Rathgeber, Julien Diaz** und **Nicolas Gautier**, Montenegro ist mit Chef **Zeljko Knezovic** und Schweden mit einem Überraschungsgast.

Roberto Cortez (gefeierte Dinnerinszenierungen), **Abdullah Sobah** (Best Chef of the Maldives) und **Jeong Kwan** (bekannt aus der Netflix-Serie „Chefs Table“) haben die weitesten Anreisen: aus L.A, von den Malediven und aus Südkorea.

2011 startete eat! berlin bescheiden mit 400 Besuchern als kleine Veranstaltungsreihe in der Berliner Sternegastronomie. In den letzten Jahren ist es zu einer festen Größe im Berliner Feinschmecker- und Kulturbetrieb geworden und auch über die Grenzen der Hauptstadt hinaus bekannt. „Eines der zehn besten Feinschmeckerfestivals der Welt" laut **Traveller's World Luxus- und Reisemagazin**, „das lockerste und innovativste Gastrofestival Europas" schreibt die **Neue Zürcher Zeitung** und auch Australiens größtes Reisemagazin **International Traveller** und **Yahoo Japan** berichteten.

Das **gesamte Festivalprogramm** mit vielen weiteren Highlights finden Sie auf unserer **Webseite** unter www.eat-berlin.de

Wir haben einen Pressebereich eingerichtet www.eat-berlin.de/pressebereich/

Das Magazin zum durchblättern: www.issuu.com/mattheis-werbeagentur/docs/eat-berlin-magazin-2020-ansichts-pdf

Herzliche Grüße

Manuela Hutzler

Presse und Kommunikation

eat! berlin GmbH Haubachstraße 15, 10585 Berlin

+49 30 - 23 45 68 45 m.hutzler@eat-berlin.de, www.eat-berlin.de