

Presseinformation

Programm eat! berlin Feinschmeckerfestival 2020

Feinste Genusskultur. Große Gewächse. Grandiose Kulissen - eat! berlin 2020

Berlin, 26. November 2019 – Alle Jahre wieder, nun bereits zum neunten Mal, geht unser Feinschmeckerfestival eat! berlin an den Start. Vom **20.2.** bis zum **1.3.2020** erlebt die Hauptstadt an elf Festivaltagen zahlreiche kulinarische Feuerwerke: **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** ausgezeichnet. Unsere eat! berlin im Kiez Angebote finden nun in **neun Berliner Bezirken** statt. Auch die Weine, die ausgeschenkt werden, stehen keinesfalls im Schatten der Speisen: über 50 Winzer (30 davon **VDP.Weingüter**) präsentieren uns das Erlesenste aus ihren Kellern.

Ausgezeichnete Köche aus der Hauptstadt, aus Deutschland und dem Ausland sind wieder dabei, darunter Dreisterneköche **Christian Bau, Heinz Beck** und **Dani Garcia**, die Zweisterneköche **Sebastian Frank, Alexander Herrmann, Reto Lampart, Andreas Mayer, Marco Müller, Hendrik Otto, Paco Pérez, Tim Raue, Boris Rommel** und viele weitere herausragende KöchInnen und Köche. Aus der österreichischen Nachbarschaft kommt **Vitus Winkler, Cornelius Speinle** reist aus der Schweiz an und Frankreich entsendet **David Rathgeber, Julien Diaz** und **Nicolas Gautier**. Zum ersten Mal bei eat! berlin dabei ist Montenegro mit Chef **Zeljko Knezovic** und Schweden mit einem Überraschungsgast.

Die mit Abstand längste Anreise haben **Roberto Cortez, Abdullah Sobah** und **Jeong Kwan**. Cortez wurde bekannt durch sehr aufwendige Art Dinner-Inszenierungen (Seite 14). Von noch weiter her fliegt Best Chef of the Maldives, Abdullah Sobah, nach Berlin. Aus Südkorea kommt Jeong Kwan. Bekannt wurde die Tempelköchin durch eine eigene Folge der Netflix-Serie „Chefs Table“ (Seite 59).

Gekocht wird bei eat! berlin nicht nur am Restaurantherd, sondern auch an exklusiven und ungewöhnlichen Orten wie dem **Roten Rathaus**, dem **Wrangelschlösschen**, dem **Schlossparktheater**, einer **Porzellanmanufaktur**, der **Schweizerischen Botschaft**, in einer **ehemaligen Bank-Schalterhalle**, im **Theaterzelt**, im **Spionagemuseum**, hoch über den Dächern, an und auf der Spree und in der schönen **Astor Film Lounge**. Vier garantiert **vegetarische Abende** (Seiten 13, 17, 59, 71) erwarten Sie, drei Veranstaltungen finden **in Potsdam** statt (Potsdam Spezial, Seiten 17, 35, 63).

Ausgewählte Höhepunkte

Feinste Genusskultur

- *Crime & Dine vegetarisch mit Elisabeth Herrmann, Marion Kracht und Arne Anker (Seite 13)
- *Benefizmenü im KochZimmer zugunsten der Potsdamer Tafel (Seite 17)
- *Alle unter einem D-A-CH im Cordo mit Zweisternekoch Reto Lampart (Seite 27)
- *Abdullah Sobah bei Tim Raue (Seite 29)
- *Tres Jefes - Sechs Sterne im Cinco by Paco Pérez (Seite 31)
- *Hendrik Otto und Philipp Vogel servieren ein Fine Dining Frühstück (Seite 34)
- *Harlekin 2020 - Marco Müller mit Heinz Beck im Sheraton Grand Hotel Esplanade (Seite 41)
- *Christian Bau zu Gast bei Philipp Vogel im Hotel Orania (Seite 43)
- *Transcending politics and prejudice, Malakeh Jazmati und Gal Ben Moshe (Seite 46/47)
- *Tagesspiegel Genuss-Blind Date mit Köchen und Winzern im Volt (Seite 57)
- *Alexander die Großen – Dressel, Herrmann, Huber, Stodden (Seite 63)

Grosse Gewächse

- *Mazzarella e Foradori - Die Pioniere des Teroldego im La Banca (Seite 20)
- * Julien Guillon im Nobelhart&Schmutzig (Seite 33)
- *Gault&Millau-Weinmenü mit Mathieu Kauffmann, dem Weingut Corvers.Kauter und Projekt FIO (Seite 65)
- *Null-er Jahrgangsraritäten vom Domänenweingut Schloss Schönborn im Restaurant CELL (Seite 78)

Grandiose Kulissen

- *Theaterdinner mit Frühsammers im Schlossparktheater (Seite 21)
- *Ballsaal Hotel de Rome mit JRE-KöchInnen Iris Bettinger, Valentin Rottner und Parmigiano Reggiano (Seite 37)
- *Schloss Prielau zu Gast im Wrangelschlösschen, mit Andreas Mayer im Gutshaus Steglitz (Seite 39)
- *Tagesspiegel Checkpoint Live und das Adlon-Köcheteam im TIPI am Kanzleramt (Seite 45)
- *Festmahl im Roten Rathaus zu 100 Jahre Großberlin mit Franz Berlin und Markus Semmler (Seite 51)

eat! berlin startete 2011 bescheiden mit 400 Besuchern als kleine Veranstaltungsreihe in der Berliner Sternegastronomie. 2019 zählten wir fast 8.500 Besucher. Mittlerweile ist das Festival um Bernhard Moser eine feste Größe im Berliner Feinschmecker- und Kulturbetrieb 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 über uns.

Die Unterstützung **langjähriger Partner** macht einen wichtigen Teil unseres Erfolgs aus.

Senatorin Ramona Pop, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe: "Die Berliner Gastronomiebranche erhöht die Attraktivität Berlins sowohl als Wirtschaftsstandort als auch als Tourismusdestination. Sie zeichnet sich durch Vielfalt und Innovation aus und setzt neue Trends wie Regionalität und Nachhaltigkeit. Als Aushängeschild für die erstklassige Berliner Gastronomieszene wird die eat! berlin auch 2020 wieder mit zahlreichen außergewöhnlichen Events für die Hauptstadt und ihre aufstrebende Gastronomiewelt werben."

Gerstina Richter-Kotowski, Bezirksbürgermeisterin von Steglitz-Zehlendorf freut sich; „Mit ihrem vielfältigen Programm, vereint die eat! berlin eine ganz besonders reizvolle kulinarische Mischung. Bereits seit 2011 beschert uns das Feinschmeckerfestival spannende Gastronomie und kreative Kochkunst. Umso schöner ist es, dass nun auch Steglitz-Zehlendorf als Bezirk vertreten sein wird. So können genussvolle Momente beispielsweise auch im Wrangelschlösschen und im Schlosspark Theater erlebt werden.“

Rainer Knauber, Leiter Kommunikation bei der **GASAG**: „Gutes Essen liefert gute Energie – und man braucht auch gute Energie um feines Essen zu produzieren. Deshalb ist die GASAG der bevorzugte Energielieferant für die Berliner Spitzenköche, sowohl bei Gas als auch beim Strom. Zum ersten Mal möchten wir Innovationen fördern und eine Persönlichkeit, die die Welt der Kulinarik verändert, im Rahmen der eat! berlin Eröffnungsveranstaltung mit dem *GASAG-Preis für kulinarische Newcomer* auszeichnen. Dieser ist mit 5.000 Euro dotiert und wird als Unterstützung für deren Projekt vergeben."

Besonders bedanken wir uns bei der **Berliner Stadtreinigung**: Die **BSR** war das erste Unternehmen, das unser Feinschmeckerfestival unterstützt hat! Auch in diesem Jahr beraten sie die eat! berlin bei Fragen der Nachhaltigkeit, Abfalltrennung und Abfallvermeidung. Mehrweg statt Einweg ist ein ganz wichtiger Aspekt, zu vielen anderen Themen gibt es Tipps von A wie Abfallarme Feste bis Z wie Zwischenmahlzeiten.

"Mit der eat! berlin hat das Berliner Wasser einen perfekten Partner. Wie die auf dem Festival angebotenen Speisen ist auch das Berliner Wasser regional und nachhaltig produziert und durchläuft eine permanente strenge Qualitätskontrolle", sagt **Jörg Simon**, Vorstandschef der **Berliner Wasserbetriebe**, seit 2016 Partner des Festivals. "Und beides zeugt von gutem Geschmack. Das wissen auch die Berlinerinnen und Berliner: Knapp 90 Prozent von Ihnen bescheinigen dem Berliner Wasser gute bis sehr gute Qualität und mehr als die Hälfte gibt an, hauptsächlich Berliner Wasser aus der Leitung zu trinken - zu Hause, bei der Arbeit und eben auch gern im Restaurant."

Wir danken auch für die Unterstützung von Laserline, Profimiet, Zwiesel Kristallglas, VDP, JRE, Die Draussenwerber und unseren Medienpartnern Gault&Millau, Der Tagesspiegel, Radio eins, Visit Berlin und Hauptstadt TV.

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 online durchblättern: <https://issuu.com/mattheis-werbeagentur/docs/eat-berlin-magazin-2020-ansichts-pdf>

Herzliche Grüße, Ihr eat! berlin Team