

Pressemitteilung

eat! berlin Feinschmeckerfestival 2017

Berlin, 28. November 2016 – Die Vorweihnachtszeit steht immer ganz im Zeichen des Verkündens. Da hat mal ein Engel was verkündet. Dann verkündet alle Jahre wieder der **Gault&Millau**, wer wie viele Punkte und Hauben hat. Die Sterne erscheinen nicht nur zwecks Verfolgung bis zur Krippe, auch sie werden verkündet – vom Guide Michelin. Und nicht zuletzt verkünden auch wir unser Festivalprogramm 2017.

Das **Programmmagazin** ist dicker und schicker: **60 Seiten** in neuem Design, voll mit über **40 Veranstaltungen** in **33 verschiedenen Berliner Restaurants** und **Eventlocations**. Zwölf Sterne (zum Zeitpunkt der Veröffentlichung) strahlen über der **sechsten eat! berlin**, auf den Köpfen der teilnehmenden Köche verteilt sitzen mindestens 58 Hauben. Mit knapp über **7.000 Besuchern** zur eat! berlin 2016 hat sich Berlin als Festivalstadt auch im kulinarischen Bereich etabliert.

Was 2011 bescheiden mit **400 Besuchern** startete, hat sich (laut „Traveller’s Guide“ Luxusreisemagazin) zu einem der zehn besten Foodfestivals der Welt entwickelt. Nach dem Erfolg der eat! berlin befragt, sagt **Festivalleiter Bernhard Moser**: „Berlin hat sich rasend schnell entwickelt. Wie haben so unglaublich viele Hauben- und Sterneköche, es macht wahnsinnigen Spaß, die Stadt kulinarisch zu entdecken. Und das tun wir mit den Menschen.“ Und die Menschen mit uns. Der Run auf die Tickets ist enorm, kleine, private Veranstaltungen sind schon ausgebucht.

Teil des Erfolgskonzeptes des eat! berlin Feinschmeckerfestivals ist, dass die Macher eine vergessene Zielgruppe in Berlin entdeckt haben: das gehobene Bürgertum. Menschen die in dieser Stadt leben und arbeiten, denen es gut geht und die entgegen dem „arm-aber-sexy-Image“ auch ihr Leben genießen. So sind die Festivalmacher mittlerweile müde von dem immer ewigen Berlinbild der an der Spree sitzenden, Bier trinkenden und tätowierten Hipster. „Berlin verträgt und mag die gehobene Lebensart. Was die Berliner aber nicht sehr schätzen, ist Snobismus und Geprotze“, sagt Moser dazu.

Gerade deshalb ist die eat! berlin das **weltweit einzigen Gourmetfestival**, das nicht mit einem Luxusmineralwasser, sondern mit **Berliner Leitungswasser** versorgt wird. Zudem gibt es auch keinen Champagnersponsor, der sich überall mit dem Logo präsentiert, auch das wäre Moser zu abgehoben: „Dann lieber Winzersekt“. Dieser geschickt gespannte Spannungsbogen zwischen Luxus auf der einen und Nonchalance auf der anderen Seite ist wohl der Grund, warum die ersten Veranstaltungen schon nach Stunden ausverkauft sind.

Auch die Unterstützung **langjähriger** und **neuer Partner** macht einen wichtigen Teil unseres Erfolgs aus. Für **BSR-Chefin Dr. Tanja Wielgoß** sind Lebensqualität und Nachhaltigkeit zentrale Themen: „Genuss und Nachhaltigkeit sind keine Gegensätze, beides gehört zur Lebensqualität dazu. Die BSR ist der Garant von Stadtsauberkeit, nachhaltiger Entsorgung und Verwertung für die wachsende Metropole Berlin. Dieses Leitbild heißt für uns auch, in allen Lebenslagen Bewusstsein zu schaffen für einen sorgsamen Umgang mit unserem Planeten. Deshalb beraten und unterstützen wir eat! berlin bei Fragen der Nachhaltigkeit, seit drei Jahren zum Beispiel in Form einer abfallfreien Veranstaltung in der Astor Lounge.“ Zudem sei ihr, so Wielgoß, der Hinweis wichtig, wie perfekt der Kreislauf gerade bei Küchenabfällen funktioniert: „Daraus machen wir Dünger und vor allem Biogas, mit dem dann 150 unserer Müllautos betankt werden.“

Rainer Knauber, Leiter Konzernkommunikation und -marketing bei der **GASAG**: „Berlin wächst. Mit der Stadt wachsen auch Ideen, neue Konzepte und Kreativität - in Gesellschaft, Wirtschaft, Kultur - und nicht zuletzt in Berlins Gastronomie. Wir unterstützen diesen wichtigen Trend gerne, weil er die Stadt noch attraktiver macht und unser aller Leben in Berlin so sehr bereichert. eat! berlin gibt der Lebensqualität und der Lebensfreude in unserer Stadt starke Impulse und erfreut sich berechtigterweise eines sprunghaft wachsenden Zuspruchs.“

"Unser Trinkwasser wird ebenso nachhaltig wie regional produziert und passt deshalb perfekt zur eat! berlin", erklärt **Jörg Simon**, Vorstandsvorsitzender der **Berliner Wasserbetriebe**. "Es schmeckt sehr gut und ist von bester Qualität – diese sichern die Berliner Wasserbetriebe mit einem dichten Netz an Vorsorge- und Kontrollmechanismen." Das Berliner Trinkwasser findet seine Genießer mittlerweile nicht nur an den heimischen Wasserhähnen sondern auch unter den Spitzengastronomen der Hauptstadt.

Ganz neu dabei ist dieses Jahr **Metro Cash & Carry** Deutschland. „Die eat! berlin ist für uns eine hervorragende Plattform, um die Food-Kompetenz von Metro darzustellen. Als exklusiver Lieferant der verwendeten Lebensmittel kommen wir nicht nur mit den teilnehmenden Spitzenköchen in Kontakt, sondern können uns auch einem internationalen Publikum aus Food-Enthusiasten präsentieren“, freut sich **Christian Krüger**, Bereichsleiter Target Group Management.

Und hier nun endlich zum **Programm 2017**, zumindest einem Auszug: Zur **Eröffnung** am Freitag, 24. Februar 2017 kommt eine Tatortkommissarin mit einer Künstlerin zusammen, ein Zootierarzt diskutiert mit einem deutschlandweit bekannten Satiriker und einem Neurologen, alles unter dem Motto **wild & gefährlich**.

Der beste deutsche Koch, der im Ausland tätig ist, reist am Montag, 27. Februar 2017 an: **Heinz Beck** wirkt in Rom und hat dort drei Sterne. Zur eat! berlin kocht er entspannt im **Bosco Verde** im Grunewald. **Sascha Stenberg**, Sternekoch aus Velbert, ist am Mittwoch, 1. März 2017 zu Gast und eröffnet für einen Abend ein Restaurant in der Arminius-Markthalle. **Axel Bach** und **James Baron** aus dem unglaublich guten Luxushotel Tannenhof am Arlberg kommen am Samstag, 4. März 2017 nach Berlin und kochen in der großartigen **Weinbar Schwein**. Selbst **Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann** reist dafür extra aus München an.

Hans-Peter Wodarz ist Gastgeber im Olympiastadion, wo er mit **Marcelinho**, **Kolja Kleeberg** und anderen den „Brasilianischen Carnival“ feiert. Auch die **Komische Oper** ist wieder dabei, überlässt den Festivalmachern sogar die Bühne und das Bühnenbild von „Schneewittchen und die 77 Zwerge“, wo Sterneköchin **Sonja Frühsammer** für nur 14 Gäste sieben Zwergengänge zubereiten wird. **Tim Raue** kocht nicht nur zur Eröffnung, er gestaltet auch einen eigenen Abend zum Thema **Sizilien**, seiner zweiten Heimat. **Mario Kotaska** und **Ralf Zacherl** sind dabei und die Cordobar hat sich wieder etwas sehr Österreichisches einfallen lassen.

Das Programm steckt voller Überraschungen und wir können gar nicht aufhören mit dem erzählen. Aber lesen Sie selbst unter www.eat-berlin.de/programm2017 oder blättern Sie online durch unser Magazin. Wir haben auf unserer Webseite einen Pressebereich eingerichtet, hier können Sie druckfähige Fotos und unsere Pressemitteilungen herunterladen (Kennwort: Presse).

Oder fragen Sie uns.

Herzliche Grüße, das eat! berlin Team