

Berliner Sternekoch ist „bester Koch Europas“

- **Michelin-Sternekoch und Küchenchef des Berliner Restaurants Horváth, Sebastian Frank, wurde auf der madridfusión ausgezeichnet**
- **Mit 26 Michelin-Sternen ist Berlin deutschlandweit kulinarische Spitze**



©

whitekitchen

Berlin, 23. Januar 2018 Der Berliner Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank ist heute auf dem diesjährigen internationalen Gastro-Kongress madridfusión zum „Besten Koch Europas 2018“ gekürt worden. Der 36-jährige ist der erste Koch aus Deutschland, der mit diesem Preis ausgezeichnet wurde. Frank ist Küchenchef im Berliner Restaurant Horváth, wo er traditionelle österreichische Gerichte auf unkonventionelle Art neu interpretiert.

Neue Dinner-Reihe holt internationale Sterneköche nach Berlin

Zurück in Berlin wird Sebastian Frank an der ersten Auflage der NEU Dinners am 27. Februar teilnehmen. Gastro-Experte Per Meurling (www.berlinfoodstories.com) hat die Event-Reihe ins Leben gerufen mit der Idee, internationale Star-Köche nach Berlin einzuladen um gemeinsam neue Menüs zu kreieren. Zum Auftakt kommen zwei der besten internationalen Köchinnen in die deutsche Hauptstadt: Ana Roš aus Slowenien und Cristina Bowerman aus Italien.

Berlin ist Gourmet-Hauptstadt

Die Zahlen sprechen für sich: Rund zwei von drei Besuchern nutzen die Angebote der vielfältigen Restaurant- und Cafészene in der Stadt. Das Gastgewerbe – inklusive der Hotels – erzielt jährlich einen Umsatz von 5,6 Milliarden Euro. Auch der Restaurantführer Michelin hat Berlin in seiner Ausgabe für 2018 einmal mehr zur deutschen Gourmet-Hauptstadt gekürt: Derzeit hat Berlin 26 Michelin Sterne, davon sechs Zwei-Sterne-Restaurants und 14 Restaurants mit einem Stern. Neu im Bunde ist das Cookies Cream, das als erstes vegetarisches Restaurant in die Liga der Berliner Besten aufgenommen wurde. Eine Übersicht aller Sterne-Küchen in der Hauptstadt finden Sie [hier](#).

Zur madridfusión

Die internationale gastronomische Konferenz madridfusión findet in diesem Jahr zum 16. Mal in Madrid statt. In Vorträgen und Live-Shows tauschen sich die Größen der internationalen Gastronomieszene über aktuelle Trends aus. Aus Berlin haben bisher die Sterneköche Paco Pérez (Cinco by Paco Pérez im Hotel Das Stue) und Albert Raurich (Dos Palillos Berlin) teilgenommen.

In unserer Grafik „Berlin kulinarisch“ haben wir für Sie die aktuellsten Zahlen und Fakten zur Gastro-Szene in Berlin zusammen gestellt. Sie steht Ihnen [hier](#) zum Download bereit.

Downloads

- [Bester Koch Europas kommt aus Berlin \[.jpg peg Bytes\]](#)
- [Berlin kulinarisch: Gastro-Grafik \[.pdf tion/pdf Bytes\]](#)
- [Sebastian Frank_Madrid Fusion 2018 \(c\)whitekitchen \[.jpg peg Bytes\]](#)
- [PM Berliner Sternekoch ist „bester Koch Europas“ \[.pdf tion/pdf Bytes\]](#)



[View PDF](#)

about.visitBerlin.de