

Berlin ist Deutschlands kulinarische Hauptstadt

- **Berlin glänzt in der Rangliste „50 Best“ mit zwei Restaurants und dem Titel des besten Pâtissiers der Welt**

-
-



©

ASA Selection

Food Selection Tim Raue

Berlin, 29. Juli 2022 Gleich zweimal konnte Berlins Gastro-Szene in der vergangenen Woche punkten und so den Ruf der Metropole als Deutschlands kulinarische Hauptstadt festigen. Zwei Platzierungen in der international renommierten Rangliste von „The World’s 50 Best Restaurants“ und der Titel des besten Pâtissiers der Welt gehen nach Berlin. Die vielen guten Nachrichten aus der Gastro-Szene machen die Stadt auch als Reiseziel noch attraktiver. Ein Essen im Restaurant liegt auf Platz 2 der beliebtesten

Aktivitäten während des Aufenthalts in der Hauptstadt, hinter dem Besuch von Sehenswürdigkeiten. Das gastronomische Angebot der Stadt zählt bei deutschen Urlaubsgästen zu den Top 10 Entscheidungsgründen für einen Berlin-Besuch*.

Zwei Mal Gastronomie von Weltrang am Checkpoint Charlie

Zwei von „The World’s 50 Best Restaurants“ finden sich in Berlin, und das auch noch in nächster Nähe. Spitzenkoch Tim Raue verbesserte sich in der angesehenen britischen Rangliste mit seinem **gleichnamigen Restaurant** von Platz 31 im Vorjahr auf Rang 26. Im wahrsten Wortsinn bei ihm um die Ecke betreibt Micha Schäfer das **Nobelhart&Schmutzig**. Als steilster Aufsteiger des Jahres erhielt er zusätzlich noch den „Villa Massa Highest Climber Award“ für seinen Durchmarsch von Platz 45 im vergangenen Jahr auf Platz 17 in diesem. In der erweiterten Bestenliste schaffte es das **Ernst** im Wedding auf Platz 62, das alleine schon wegen der nur acht Plätze auch eine Besonderheit auf Berlins kulinarischer Landkarte darstellt.



©

White Kitchen Berlin

Coda Dessert Bar

Süßes kommt zu extra Ehren

Eine außergewöhnliche Adresse in Neukölln bekam in diesem Jahr noch eine besondere Auszeichnung: René Frank vom **Coda** konnte bisher bereits zwei Michelin-Sterne vorweisen. Nun wurde er von „50 Best“ als „Bester Pâtissier der Welt“ ausgezeichnet. In seinem Dessert-Restaurant gibt es ausschließlich Nachspeisen, komponiert aus teils extravaganten Zutaten wie getrocknetem Sauerkraut oder Lakritzsalz. Diese stellt Frank zu mehrgängigen Menüs zusammen und ergänzt sie mit eigens kreierten Drinks.

Berlin ist Deutschlands Sterne-Rekordhalter

Schon Anfang des Jahres vergab mit dem Guide Michelin eine weitere Gastro-Instanz reichlich Lorbeeren in die Hauptstadt. 31 Michelin-Sterne sind nun in Berlin versammelt – mehr als in jeder anderen deutschen Stadt. Einen Grünen Stern für ihren besonderen Fokus auf Nachhaltigkeit trugen bisher schon fünf Berliner Restaurants. Berücksichtigt werden hier zahlreiche Aspekte von der Vermeidung langer Transportwege über Energiesparen bis zu speziellen Schulungen der Mitarbeiter:innen. In diesem Jahr kamen noch das **Frea** und das **Cordo**, beide in Mitte, hinzu.

Neue Locations in historischen Gemäuern

Neben den zahlreichen Auszeichnungen erlebt Berlin in diesem Jahr auch wieder eine Fülle interessanter und vielversprechender Neueröffnungen. So kreiert Küchenchefin Sophia Rudolph im **Lovis** in Charlottenburg Contemporary German Cuisine. Das Restaurant ist umgeben von Hofgärten und Teil des Hotels Wilmina in den Räumen eines ehemaligen Frauengefängnisses in der Kantstraße.

Im Sony Center am Potsdamer Platz empfängt das **Frederick's** seine Gäste. Das Ambiente des ehemaligen Kaisersaals des Grand Hotels Esplanade bietet den Rahmen für lokale und internationale Küche in Restaurant und Deli. Und die zwei Bars bieten Cocktail-Kultur inmitten des opulenten Interieurs im Stil der Belle Epoque.

Alte Bekannte kehren wieder

Das Fischrestaurant **Dóttir** von Victoria Elíasdóttir kehrt nach mehrjähriger Renovierungspause an alter Stelle wieder zurück. Und es ist jetzt Teil des **Chateau Royal**, eines neuen Boutiquehotels, welches Stefan Landwehr und Moritz Estermann mit ihrem Team vom traditionsreichen Grill Royal demnächst eröffnen.

In Charlottenburg serviert Arne Anker (vormals Küchenchef im Pauly Saal) in seinem neuen Restaurant **Brikz** täglich wechselnde Menüs mit Inspirationen aus der ganzen Welt. Erst wenige Stunden vor Öffnung wird die Karte geschrieben. Ganz dem Low-Waste-Prinzip folgend, kreiert Anker seine Gerichte individuell nach Saison und Verfügbarkeit

der Zutaten.

Junge Küche frisch und unkompliziert

Jonas Merold zeigt im **gleichnamigen Restaurant** in Neukölln, dass Haute Cuisine nicht abgehoben sein muss, und dass Kochen schon lang vor der Küche beginnt. Im eigenen Urban Garden am Alexanderplatz denkt er schon beim Anbau seiner Zutaten an die Gerichte, die daraus entstehen werden. Gelernt hat Merold bei Tim Raue (Platz 26 im aktuellen Ranking „The World’s 50 Best Restaurants“) und René Frank (Bester Pâtissier der Welt in derselben Rangliste). Er sieht sein Restaurant nicht als exklusiven Gourmettempel, sondern als Nachbarschaftslokal, in dem er seine Leidenschaft mit den Menschen in seinem Kiez und weit darüber hinaus teilen kann.

Inspirationen aus Asien

Das **Oukan** in der Ackerstraße folgt der Tradition japanischer buddhistischer Tempelkost, die Gesundheit und Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt. Dem Körper genau das zu geben, was er braucht, ist die Maxime bei der Zusammenstellung der Gerichte. Die Karte ist komplett vegan und bietet eine besondere Auswahl an asiatischen Tees. Das Interieur ist bewusst minimalistisch gehalten und schafft eine Atmosphäre der Ruhe und Achtsamkeit.

Neue Adressen für Weinfreund:innen

Der Weinlobbyist in der Kolonnenstraße ist Bistro und Weinbar mit besonderem Augenmerk auf die Getränke. Gastgeber Serhat Aktas sieht seine Speisen als Begleitung zum Wein und spezialisiert sich auf seiner 600 Positionen umfassenden Getränkekarte auf Tropfen aus Deutschland und Österreich. Allein 70 Winzersekte finden sich darunter, weshalb Der Weinlobbyist in diesem Jahr für Deutschlands beste Sektkarte ausgezeichnet wurde. Beim Wettbewerb „Berliner Meisterköche“ ist Aktas in diesem Jahr in den Kategorien „Gastgeber des Jahres“ und „Berliner Barkultur“ nominiert.

*Quelle: Qualitätsmonitor Deutschlandtourismus 2022/2023

[View PDF](#)

[about.visitberlin.de](https://www.about.visitberlin.de)