



© Seren Da/BRLO

Kulinarisches Berlin

#Foodspots_Berlin

Kulinarische Highlights

#Foodspots_Berlin

Kulinarisch spielt die Hauptstadt weit vorne mit

Ob national, ob international. Die Berliner Kochszenerie hat sich in der Welt des Genusses einen Spitzenplatz erkämpft. Von Avantgarde bis Berliner Küche, von Gemüse bis gereiftem Fleisch, von Sterneköchen bis Quereinsteiger – Berlin macht mit seinen Gegensätzen einfach immer mehr Appetit! Die Zahlen sprechen für sich: 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 24 Michelin Sterne, davon sechs Zwei-Sterne-Restaurants und 14 Restaurants mit einem Stern.

Die Avantgarde spielt in Berlin

Das sind die Küchenchefs, die mit ihrem Team nicht nur der regionalen Küche verschrieben haben, sondern auch den Gästen eine Performance bieten. Es sind kreative Quereinsteiger, die mit ihren Pop-ups oder Street-Food-Ständen das sogenannte Fastfood aufwerten, in dem sie beste Produkte einsetzen oder Berliner Klassiker wie Boulette, Currywurst, Eisbein und Co. neu und zeitgemäß interpretieren. So findet immer sonntags der Street Food Markt „auf Achse“ in der Kulturbrauerei statt. Hier wird außergewöhnlichen Food Trucks aus Berlin und Umgebung eine Plattform geboten. Wer es etwas schicker haben möchte ist im Nobelhart & Schmutzig richtig. Hier wird ausschließlich ein einheitliches 10-Gänge-Menü für alle gereicht. Dafür werden nur Produkte aus der Hauptstadt und ihrer Umgebung verwendet. Auch das Restaurant einsunternull bietet Nachhaltigkeit und Handwerk auf höchstem Niveau. Hier ist das Motto, aus dem Einfachen das Besondere rauszuholen.

Kulinarische Highlights

#Foodspots_Berlin

Expats bringen ihre Heimatküche nach Berlin

Es sind Expatriots, die ihre Heimatküche hierherbringen. Es sind Israelis, die mit einer frischen orientalischen Küche die Weltoffenheit erlebbar macht. Von Imbiss bis Highclass. So bietet das NENI im Bikini Berlin einen Mix aus mediterranen, persischen und österreichischen Einflüssen. Der Ausblick über die Stadt tut hier sein Übriges. Wer Hummus-Fan ist kommt am Hummus & Friends nicht vorbei. Hier werden hausgemachte, vegetarisch und koscher zubereitete Gerichte angeboten. In Berlin arbeiten Pioniere, die vergessene Orte und unbeachtete Ecken ins Blickfeld rücken und mit ihren Kochkünsten zu neuem Leben erwecken. So geschehen in der Kantstraße – auch liebevoll Chinatown genannt – mit dem 893 Ryotei oder Lo Men's Noodle House, im Neuköllner Kiez mit dem Wagner Bistro oder Rusty Rusty, in jüngster Zeit rund um die Potsdamer Straße mit Sticks'n'Sushi oder der Brasserie Lumières und gerade am Anfang in Moabit mit Patio und Neontoaster.

Berliner Küche hat Stil

Sie hat in den letzten Jahren Innovation und große Zuwendung erfahren. Sei es die berühmte Currywurst, die es mittlerweile in allen Qualitäten und Varianten gibt, sei es das Eisbein, das in die Sterneküche Einzug gehalten hat, sei es die hiesige Hausmannskost, die kunstvoll verfeinert wird. Die klassische Currywurst gibt es bei Curry 36 in Kreuzberg im Konnopke Imbiss. Wer es anspruchsvoller mag wird bei Kreuz und Kümmel oder bei Duke im Ellington fündig.

Kulinarische Highlights

#Foodspots_Berlin

Gemüse ist der Star

Auf den Tellern Berlins dreht es sich mehr und mehr um Gemüse – das ist der Star in der Hauptstadtküche. Berlin als die Vegan-Hauptstadt Europas? Jedenfalls spielt das Gemüse nicht nur auf den Tellern der Restaurants die Hauptrolle, es erfährt eine Vielfalt in der Zubereitung. Die Stadt kommt durch die regionale Herkunft der Produkte dem Land, der Region immer näher. Vegane Gerichte gibt es bei u.a. Kopps, Lucky Leek und Brammibal's Donuts. Gemüse aus der Region bekommt man bei Data Kitchen Berlin.

...und Fleisch – aber gutes

Gleichzeitig rückt auch Fleisch in das Blickfeld. Anspruchsvoll zubereitet ist es dem Gemüse ebenbürtig. Mit dem neuen Bewusstsein und den Ansprüchen an Nahrung spielt auch immer mehr das Tier als Lieferant eine bedeutende Rolle. Dabei geht es nicht nur um die Tierhaltung, auch das Metzgerhandwerk erlebt eine Renaissance sowie die perfekten Gar- bzw. Grillmethoden. Bei der Metzgerei Kumpel und Keule steht deshalb Transparenz, die handwerkliche Herstellung, die Herkunft des Fleisches aber vor allem der Geschmack im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Im The Brooklyn Berlin, einem original New Yorker Steaktempel und Luxus-Restaurant gibt es ausschließlich Fleisch allerhöchster Qualität. Im Filetstück in Prenzlauer Berg Kommt hauptsächlich „dry-aged“-Fleisch auf die Teller. Hier wird ein besonderes Augenmerk auf Qualität, Regionalität und eine einwandfreie Zubereitung gelegt.

Kulinarische Highlights

#Foodspots_Berlin

Sterneköche zeigen sich in der Berliner Gastronomie von vielen Seiten

Sie vertreten die besten Seiten dieser Stadt und die Vielfalt und Komplexität der verschiedensten Küchenrichtungen und Handschriften. Jeder der 20 Küchenchefs arbeitet ganz nach seinem eigenen Credo. Ob auf der Grundlage der Haute Cuisine, ob auf neuen asiatischen Wegen, ob vegetarisch, ob dekonstruktiv österreichisch oder nordisch angehaucht – die Sterneköche beweisen eine seltene Vielschichtigkeit. Die übrigens auch von den hiesigen Food-Journalisten immer wieder neu entdeckt und jährlich mit dem Titel des Berliner Meisterkochs prämiert wird. Zu den 2 Sterne-Restaurants in Berlin gehören u.a. das Facil, das Horváth und Lorenz Adlon Esszimmer. Das Bandol sur Mer, Bieberbau und das Restaurant Richard gehören zu den 14 1 Sterne-Restaurants der Hauptstadt.

Fine Dining heißt hier und heute: Essen, Tanzen, Party feiern!

Zahlreichen Quereinsteigern, ja Querdenkern ist es zu verdanken, dass bis heute die einst weltweit angesagte Club-Szene noch heute sich, die Musik und gutes Essen feiert. So hat die Szene-Größe Cookie neben dem vegetarischen und mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant Cookies Cream, in seinem ehemaligen Club das Crackers etabliert. Auch im Spindler & Klatt werden Kulinarik und Party vereint. Bar, Musik, Essen – das findet man in der Cantina bei Tausend Berlin. Hier gibt es Gerichte aus Lima und Berlin mit asiatischem Twist.

Kulinarische Highlights

Mehr zum Thema recherchieren

Mehr Informationen und Tipps aus Berlins Gastro-Szene finden sich hier: <http://bit.ly/2G0zb9K> **oder in unserer Infografik „Berlin kulinarisch“:** <http://bit.ly/2CQoxyQ>

Auch unsere Filme #Foodspots_Berlin empfehlen tolle Restaurants in Berlin: <http://bit.ly/2GWWy2V>

Unsere Tipps:

- › Restaurant-Empfehlungen rund um die Hotspots → <http://bit.ly/2CUbUHU>
- › Sterne-Restaurants auf einen Blick → <http://bit.ly/2F6WPQw>
- › Ausgefallene Restaurants in Berlin → <http://bit.ly/2FYMVBw>
- › Veranstaltungen für Foodies → <http://bit.ly/2CJ7TSs>
- › #Foodspots_Berlin auf Instagram → <http://bit.ly/1PKggAe>
- › Auszeichnung der besten Köche der Hauptstadt bei den „Berliner Meisterköchen“ → <http://bit.ly/2Enxtge>
- › Berliner Küchenklassiker → <http://bit.ly/2HaNmYS>
- › Kultsnack Currywurst → <http://bit.ly/2FeMAXu>
- › Berlins beste Döner → <http://bit.ly/2tjbg2B>

Bildergalerie

Download unter:
bit.ly/2I8sKSj



Mehr Berlin-Inspirationen



visitBerlin.de | about.visitBerlin.de



fb.de/visitBerlin | fb.de/Berlin



@visitBerlin | @BerlinTourism



blog.visitBerlin.de



@visit_Berlin



youtube.de/Berlin

BERLIN-D B4066V

Impressionen unserer User auf Instagram

#visit_Berlin

#Berlin365

#secretspots_Berlin

#foodspots_Berlin

Ihr *visit*Berlin-Team

Mehr über Berlin und unser Unternehmen auch auf: about.visitBerlin.de



Christian Tänzler

Pressesprecher | Leiter Media Relations

Schwerpunkte: Lateinamerika,
AUT, USA, CAN, CHN, D, ES, ISR, PL, UK

christian.taenzler@visitBerlin.de



Anja Mikulla

Stellv. Pressesprecherin | Media Relations

Schwerpunkte: AUS, BeNeLux, CH, FR,
IT, RUS, TUR, VAE/ Middle East

anja.mikulla@visitBerlin.de



Peggy Gallert

Media Relations

Schwerpunkte: CS, H, SK, SWE, DNK, NOR, FIN

peggy.gallert@visitBerlin.de