

# CLIPPING-REPORT

November 2013 bis April 2014

## Total

Print	3.221.765
Online Auswahl.	3.222.000
Radio	3.575.000
TV	k.A.

# CLIPPING-REPORT

**Print**

**Garcon**  
November 2013  
Auflage: 15.000

**KULINARIK-FEST**



Als vor zwei Jahren Bernhard Moser (Foto oben, 3.v.li), Chefsommelier der Weinschule Berlin, ein neues Feinschmeckerfestival-Projekt verkündete,

überwogen die Skeptikerstimmen. Zu viele ähnliche Versuche hatte es in der Vergangenheit in Berlin schon gegeben. Moser und sein Team ließen sich jedoch



nicht beirren, und als eat!berlin vorbei war, hieß es nur noch: auf ein Neues!

Vom 24. Februar bis 20. März 2014 geht nun die dritte Ausgabe über die



Bühnen – wieder mit neuen Ideen und einer sicher ganz besonderen Eröffnungsveranstaltung im Kolja Kleeberg & Hans-Peter Wodarz Palazzo.

„Näher am Koch, näher am Produkt und näher am Genuss“, so beschreibt

Moser das Credo des Festivals, das in diesem Jahr übrigens zum ersten Mal einen Preis vergeben wird, den Siegfried-Roggendorf-Preis für den besten Nachwuchskoch. Für den Gewinner winkt ein vierwöchiges Praktikum bei



Sternekoch Nils Henkel im Gourmetrestaurant Lerbach in Bergisch Gladbach.

Während im andel.s Hotel die Jungspunde in die Arena steigen, kochen im Alten Zollhaus die Legenden auf: Herbert Beltle, Peter Frühsammer, Franz

Nachrichten und Neuigkeiten **BOUQUET GARNI** ●



Raneburger und Karl Wannemacher werden jeweils zwei Gänge servieren und garantiert beweisen, dass altes Eisen anders aussieht.

Sicher für viele Fleischliebhaber interessant: ein Aged Beef-Workshop im



Kellermeister Stephan Attmann...

Restaurant Filetstück in Berlin-Wilmersdorf. Und für Vegetarier gibt es den Kochkurs „Fleischlos glücklich“ mit Horváth-Küchenchef Sebastian Frank und der Schauspielerin Marion Kracht, die seit 20 Jahren vegetarisch lebt.



...zeigt, was sein Keller bietet.

Last but not least noch ein Tipp, den wir uns auch besonders vorgemerkt haben: Stephan Attmann, Kellermeister und Geschäftsführer des Pfälzer Weinguts von Winning im Frühsammers. [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

Genuss – Magazin Tagesspiegel  
Winter 2013  
Auflage: 15.000

FEB

09.

**WURST & BIER**

In der Markthalle Neun versammelt Berlins erster Wurst-Bier-Markt handwerklich arbeitende Metzgereien und Brauereien aus ganz Deutschland, die dort ihre Tradition mit zeitgenössischer Überzeugung, jung und modern präsentieren wollen. Ein Rahmenprogramm begleitet den Markt. **Eisenbahnstr. 42/43, Kreuzberg**

14.

**VALENTINSMENÜ**

Die »Brasserie Le Faubour« im »Hôtel Concorde« serviert Paaren ab 19 Uhr ein Vier-Gänge-Valentinsmenü für 88 Euro. Anmeldung: Tel. 8009997700. Augsburger Str. 41, Charlottenburg, **berlin.concorde-hotels.com**

AB 25.

**EAT! BERLIN**

In den besten Restaurants der Stadt finden erlesene Veranstaltungen statt, die sich kein Gourmet entgehen lassen sollte. Auch in der dritten Auflage des Feinschmeckerfestivals sind tolle Events in Planung: Ob »Jolesch«, »Cookie Creams«, »Noi Quattro« oder »Hartmanns«, sie sind alle wieder mit dabei. So viel sei schon jetzt verraten. Bis 2. März. **eat-berlin-festival.de**



AHGZ  
22.11.2013  
Auflage: 15.471

► Berlin

## Frische Talente gesucht

**Eat Berlin** Neuer Kochwettbewerb beim Feinschmeckerfestival

BERLIN. Vom 25. Februar bis zum 2. März 2014 findet in Berlin eine Neuauflage des Eat-Berlin-Feinschmeckerfestivals statt. Namhafte Köche und ambitionierte Nachwuchskräfte werden dann in verschiedenen Hotels und Restaurants der Stadt einen Einblick in die gastronomische Vielfalt Berlins geben. Erstmals planen die Organisatoren zusammen mit dem Andels Hotel Berlin einen Jungkochwettbewerb. Der Gewinner wird der erste Preisträger des Siegfried-Rockendorf-Preises sein. Alle Berliner und Brandenburger Kö-

chinnen und Köche im dritten Lehrjahr, die im Jahr 2013 ihre Ausbildung abgeschlossen haben oder 2014 auslernen, können sich bewerben.

Das Thema, zu dem die Teilnehmer ein Menü zusammenstellen, lautet „Traditionelle regionale Gerichte neu interpretiert“. Die Bewerbungen sind bis zum 30. November 2013 an [mahlzeit@eat-berlin-festival.de](mailto:mahlzeit@eat-berlin-festival.de) zu senden. Nach Auswertung der Einsendungen werden 16 Teilnehmer für einen Vorentscheid benannt, der am 23. und 24. Februar stattfindet. *hs*

**Berliner Morgenpost**  
03.12.2013  
Auflage: 123.410

## Gourmets unter sich: „eat! berlin“ wird im Palazzo eröffnet

Die dritte Auflage des Feinschmeckerfestivals „eat! berlin“ eröffnet am 24. Februar mit einem kulinarischen Abend bei **Kolja Kleeberg** und **Hans-Peter Wodarz** im Palazzo-Zelt. Unter dem Motto „Drei Köche – ein Menü – grenzenloser Genuss“ bekommt Kleeberg dabei in der Küche prominente Unterstützung von seinen Palazzo-Kollegen aus Stuttgart und Wien: Dreisternekoch **Harald Wohlfahrt** und der österreichische Haubenkoch **Toni Mörwald**. Auch Hans-Peter Wodarz wird zur Feier des Tages persönlich die Kochschürze umbinden und den Gästen eine zusätzliche Gaumenfreude bescheren. „Der 24. Februar wird kulinarisch ein absolutes Highlight. Wir freuen uns, das Feinschmeckerfestival in diesem Jahr noch stärker unterstützen zu können“, so die beiden Berliner.



**Gastgeber** Kolja Kleeberg lädt zum Feinschmeckerfestival

Tagesspiegel  
03.12.2013  
Auflage: 134.079

---

## STADTLICHTER

---

### *Themen - Trends - Termine*

**Schön essen.** Das Feinschmecker-Festival „Eat Berlin“ startet am 24. Februar in die neue Runde – und zwar im Spiegelzelt mit den Palazzo-Köchen Harald Wohlfahrt, Kolja Kleeberg und Toni Mörwald. Bis zum Abschlussball am 2. März sind insgesamt 24 Veranstaltungen angekündigt, „die es so noch nicht gegeben hat“, beispielsweise einen Weinabend in der „Cordobar“ mit Speisen von Tim Raue und Lukas Mraz. Alle Informationen unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de). *Tsp*

**Tip Berlin**  
19. Dezember 2013  
Auflage: 46.277



## Festival für Feinschmecker

Auch im kommenden Jahr versammelt Festivalleiter Bernhard Moser die Berliner Genussmenschen zum **Feinschmeckerfestival eat! Berlin**. Die begehrten Karten sind ab sofort zu haben

Bernhard Moser hat ein Faible für alles, was das Leben schöner macht. Als Betreiber der Weinschule Berlin konnte er bereits beweisen, dass ihm zudem die Geschmacksbildung seiner Mitmenschen am Herzen liegt. Und da zu einem guten Wein gerne auch ein gutes Essen gehört, war die Idee, ein Feinschmeckerfestival in Berlin zu initiieren, fast so etwas wie eine logische Folge. Seit 2011 gibt es nun das Festival eat! berlin und ja, es wird immer größer. Vom 24. Februar bis zum 2. März 2014 warten zahlreiche kulinarische Highlights auf die Genussgemeinde: Zum Eröffnungsabend etwa laden Hans-Peter Wodarz und Kolja Kleeberg ins Palazzozelt, das Team vom Filetstück (siehe Foto) informiert bei „Drei mal Dry“ über Fleischqualitäten, Gewürze und Zubereitung, „Fleischlos glücklich“ hingegen wird man mit Schauspielerin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank im Cooking Club im Olympiastadion.

*Marion Hughes*

► **EAT! BERLIN - DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL**

24. Februar bis 2. März 2014. Alle Informationen zu den Veranstaltungen, Festivalorten sowie zum Ticketverkauf über [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

Tagesspiegel  
27.12.2013  
Auflage: 134.079

Berlin

## Noch näher am Koch

von Bernd Matthies

**Die „eat! Berlin“ bietet vom 24.Februar bis zum 2.März zahlreiche kulinarische Ereignisse.**



Es ist natürlich komplett unmöglich, Berlin zur Gänze aufzuessen. Aber ein bisschen dran knabbern, das ist immer möglich, und besonders gut geht das immer im Winter, wenn das Festival „Eat! Berlin“, diesmal vom 24. Februar bis 2. März, kulinarische Ereignisse anbietet, die nur hier und nur in diesem Rahmen überhaupt möglich sind. „Wir sind diesmal noch näher am Koch, noch näher am Produkt und damit noch näher am Genuss“, verspricht Festivalleiter Bernhard Moser im Vorwort des Programm- Magazins.

Sehr nahe werden die Gäste also einem der Allergrößten kommen, zumindest, wenn sie bei der Eröffnung dabei sind: Sie findet im Spiegelzelt am Humboldthafen im Rahmen einer Palazzo-Gala statt, und das Essen kommt nicht nur wie üblich von Lokalmatador Kolja Kleeberg und dem Wiener Palazzo-Chef Toni Mörwald, sondern von Harald Wohlfahrt höchstpersönlich - auch er gehört bekanntlich zum Palazzo-Imperium.



Typisch für das Festival sind aber Veranstaltungen mit einem speziellen Dreh. So wird sich Johannes King, der Sylter-Zwei-Sterne-Koch, mit Florian Glauert vom „Duke“ messen: Beiden kochen gleichzeitig mit den gleichen Produkten (27.2.). Auf eine „Hommage an das Fleisch“ am 25. Februar folgt am 26. ein Abend mit vegetarischen und veganen Gängen, den die Schauspielerin Marion Kracht und Sebastian Frank vom „Horvath“ gestalten.

Mehr um Meeresfrüchte und Fisch, vor allem auch rohen, geht es der kulinarisch versierten Schauspielerin Carolina Vera, die am 1. März den Köchen in der Küche vom Soho House die Richtung vorgibt. Sonja und Max Moor, nicht nur als brandenburgische Landwirte bekannt, sind am 25. 2. Gäste einer Veranstaltung zum Thema „Wie kombiniert man Essen und Wein?“ im Gebäude der DZ-Bank am Pariser Platz. Es kocht das Team vom Axica-Catering.

Das ist nicht die einzige Veranstaltung, in der es auch ums Thema Wein geht. Der Spezialist Rene Gabriel stellt in der Weinbar „Lage 93“ Bordeaux-Weine vor, und der Senkrechtstarter Stefan Attmann vom Weingut Von Winning kommt in Frühsammers Restaurant (beide 26.2.), und am 27. werden Rieslinge von 1921 bis 1995 verkostet.

Cynthia Barcomi ist wieder mit einem Backkurs dabei, vier Altmeister der Berliner Gourmetküche präsentieren ein gemeinsames Menü, und auch für Kinder probieren die Festival-Macher etwas aus: Thomas Kurt vom „E.T.A.Hoffmann“ arbeitet mit dem Kinderbuchautor Gerd Baumgart („Lauras Stern“) zusammen, ebenfalls am 27. Februar.

Erstmals wird in diesem Jahr an einen Berliner Nachwuchskoch der Siegfried-Rockendorf-Preis vergeben. Die Teilnehmer werden auf Grund eines selbst geschriebenen Regionalmenüs ausgewählt und müssen dann in Vorfinale und Finale zeigen, was sie mit einem fest vorgegebenen Warenkorb anstellen können. Das Finale findet am 28. Februar im Andel's Hotel Berlin statt.

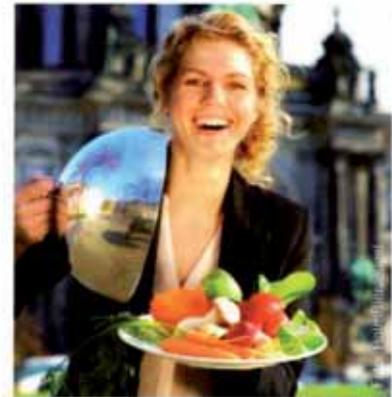
Abschluss und Höhepunkt des Feinschmeckerfestivals ist der „Ball der Gastronomie“ im Hotel Ellington am 2. März. Sechs Berliner Top-Köche haben die Versorgung der Gäste übernommen, dazu werden in verschiedenen Kategorien Preise verliehen. Außerdem gibt es Wein, Musik und Tanz.

Informationen über alle Veranstaltungen des Festivals gibt es auf der Website [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

**Berlin Vis a Vis**  
1. Januar 2014  
Auflage: 15.500

## Das Feinschmeckerfestival eat! berlin

24 Veranstaltungen in sieben Tagen – das ist das eat!berlin-Feinschmeckerfestival, bei dem es um Lebensfreude und Genuss geht. Die Veranstaltungen finden in den schönsten Restaurants, Küchen und Weinkellern der Stadt statt, mit dabei sind unter anderem das Alte Zollhaus, die Cordobar, das Duke im Hotel Ellington, das e.t.a Hoffmann. Berliner Küchenchefs kochen bis zum 2. März gemeinsam mit Brandenburger Köchen und Gästen aus dem hohen Norden. Winzer, Sommeliers und Brauer sorgen für die passenden Getränke. Den Auftaktabend gestalten Hans-Peter Wodarz, Kolja Kleeberg, Toni Mörwald und Harald Wohlfahrt im Palazzo Spiegelzelt.



### MO., 24. FEBRUAR 2014

„Der große eat! berlin Eröffnungsabend im Palazzo“

### DI., 25. FEBRUAR 2014

„Geschmackssachen im Axica“  
Von der Kunst zu genießen

### MI., 26. FEBRUAR 2014

„Drei Mal Dry“ Aged Beef –  
Workshop, Hommage und Reifeprüfung *ausverkauft*

„Fleischlos glücklich“ Der  
Vegetarisch-Vegane Kochkurs

„Mövenpick Wein Bordeaux-Parcours“ Mit Rene Gabriel

„Never change a winning  
Winning“ Stephan Attmann im  
Frühsammers *ausverkauft*

„Baking Time mit Cynthia Barcomi“ (Mi.+Do.) *ausverkauft*

### DO., 27. FEBRUAR 2014

„Spreevent – Hommage im Rio Grande“

„Wenn Lauras Stern und Zweiohrküken gutes Essen genießen“  
Geschichten und Gerichte für Kinder und Eltern“

„Zauberkunst im Dirndl“  
Frau Birmslechner und das  
Jolesch bezaubern Berlin

„Eins, zwei, Bierstedt kommt vorbei!“ *ausverkauft*

„11🍷 im Olympiastadion“  
4 Spitzenköche und die  
Küchenparty *ausverkauft*

„Der King im Ring“  
*ausverkauft*

### FR., 28. FEBRUAR 2014

„Hippe, Emmer und Scamorza“  
Das Kleine Einmaleins der  
Schweizer Hausmannkost

„Siegfried-Rockendorf-Preis“ Der  
Eat! Berlin Nachwuchspreis

„Einfallsreich und Housemannskost“  
Neue Deutsche Küche –  
Neue Deutsche Welle

„Käse und Bier im Salon“  
Mit Blomeyer und Brewbaker  
*ausverkauft*

### SA., 1. MÄRZ 2014

„Tatort Soho House Berlin“ Mit  
Carolina Vera *ausverkauft*

„Legenden kochen auf“  
Kulinarisches Quartett im „Alten  
Zollhaus“ *ausverkauft*

„Der ganz normale Wahnsinn“ In  
der Cordobar *ausverkauft*

### SO., 2. MÄRZ 2014

„Ball der Gastronomie“ Köche,  
Gäste, Gastrosophen ...

„Riesling fetzt!“ Hardy feiert die  
Königin des Weißweins

Tickets unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

**Berliner Leben**  
1. Januar 2014  
Auflage: 544.000

## Das Feinschmeckerfestival eat! berlin



24 Veranstaltungen in sieben Tagen – das ist das eat!berlin Feinschmeckerfestival, bei dem es um Lebensfreude und Genuss geht. Die Veranstaltungen finden in den schönsten Restaurants, Küchen und Weinkellern der Stadt statt, mit dabei sind unter anderem das Alte Zollhaus, die Cordobar, das Duke im Hotel Ellington, das e.ta Hoffmann. Berliner Küchenchefs kochen bis zum 2. März gemeinsam mit Brandenburger Köchen und Gästen aus dem hohen Norden, Winzer, Sommeliers und Brauer sorgen für die passenden Getränke. Den Auftaktabend gestalten Hans-Peter Wodarz, Kolja Kleeberg, Toni Mörwald und Harald Wohlfahrt im Palazzo Spiegelzeit.

silv

**MO., 24. FEBRUAR 2014** „Der große eat! berlin Eröffnungsabend im Palazzo“ (ticket@palazzo.org)

**DI., 25. FEBRUAR 2014**

„Geschmackssachen im Axica“ Von der Kunst zu genießen

**MI., 26. FEBRUAR 2014**

„Drei Mal Dry“ Aged Beef – Workshop, Hommage und Reifeprüfung  
*ausverkauft*

„Fleischlos glücklich“ Der Vegetarisch-Vegane Kochkurs

„Mövenpick Wein Bordeaux-Parcours“ mit Rene Gabriel

„Never change a winning Winning“ Stephan Attmann im Frühsamers  
*ausverkauft*

„Baking Time mit Cynthia Barcomi“ (Mi.+Do.)  
*ausverkauft*

**DO., 27. FEBRUAR 2014**

„Spreevent – Hommage im Rio Grande“

„Wenn Lauras Stern und Zweiohrküken gutes Essen genießen“ Geschichten und Gerichte für Kinder und Eltern

„Zauberkunst im Dirndl“ Frau Bimslechner und das Jolesch bezaubern Berlin

„Eins, zwei, Bierstedt kommt vorbei!“  
*ausverkauft*

„11 im Olympiastadion“ 4 Spitzenköche und die Küchenparty *ausverkauft*

„Der King im Ring“  
*ausverkauft*

**FR., 28. FEBRUAR 2014**

„Hippe, Emmer und Scamorza“ Das Kleine Einmal-eins der Schweizer Hausmannskost

„Siegfried-Rockendorf-Preis“ Der eat! berlin Nachwuchspreis

„Einfallreich und Hausmannskost“ Neue Deutsche Küche – Neue Deutsche Welle

„Käse und Bier im Salon“ mit Blomeyer und Brewbaker  
*ausverkauft*

**SA., 1. MÄRZ 2014**

„Tatort Soho House Berlin“ Mit Carolina Vera  
*ausverkauft*

„Legenden kochen auf“ Kulinarisches Quartett im „Alten Zollhaus“  
*ausverkauft*

„Der ganz normale Wahnsinn“ in der Cordobar  
*ausverkauft*

**SO., 2. MÄRZ 2014**

„Ball der Gastronomie“ Köche, Gäste, Gastrosophen ...

„Riesling fetzt!“ Hardy feiert die Königin des Weißweins

Tickets unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

Berliner Morgenpost  
2.1.2014  
Auflage: 132.419

# Kuck mal, wer da kommt

Ob Fashion Week, Berlinale oder Classic Open Air – Diese Menschen erwartet Berlin



Im Olympiastadion kochen? Während des „Eat!Berlin“-Festivals lassen sich dabei vom 24. Februar bis zum 2. März unter anderen Schauspielerinnen **Marion Kracht** (r.), **Caroline Vera** (o. r.) und **DJ Tomekk** (o.) im Team mit Berliner Spitzenköchen zuschauen. Zum Abschluss findet der große „Ball der Gastronomie“ im Ellington Hotel statt, wo das Who is Who der Gourmandise geladen ist.

FA/EVENTPRESS, FA/SUCCO MEDIA, PARTN



Die 49. Verleihung der Goldenen Kamera der Zeitschrift Hörzu findet am 1. Februar im Flughafen Tempelhof statt. Zum ersten Mal moderiert **Michelle Hunziker** mit **Hape Kerkeling** die Gala. Wer mit dem Fernsehpreis ausgezeichnet wird, berät die Jury, die unter anderem aus den Schauspielern **Til Schweiger**, **Iris Berben** (l.), **Martina Hill** (o. l.) sowie **Sandra Maischberger** (u.) besteht. FA/GPA, FA/EVENTPRESS, FA/GPA



Die Fashion Week im Januar ist das erste Großereignis im Berliner Jahreskalender. Mit dabei sind auch diesmal Topmodels wie **Eva Padberg** (u.). **Der Graf** (o. r.) tritt im Juli bei „Classic Open Air“ auf dem Gendarmenmarkt mit „Unheilig“ auf. Schauspieler **Jan Josef Liefers** (o. l.) moderiert am 2. Mai den Deutschen Fernsehpreis.

Zur 64. Berlinale vom 6. bis 16. Februar 2014 wird auch in diesem Jahr die internationale Prominenz erwartet. 300.000 Karten werden pro Festival verkauft, um Film und Feiern erleben zu können. Stammgast **George Clooney** (u.) stellt seinen Film „The Monuments Men“ vor, zum Eröffnungsfilm sollen die Darsteller **Tilda Swinton** (r.), **Jude Law** (ganz unten), **Adrien Brody** und **Bill Murray** kommen. **Wes Andersons** „Grand Budapest Hotel“ wurde im vergangenen Jahr in Berlin und Görlitz gedreht.



AHGZ

11.01.2014

Auflage: 15.471

### Feinschmeckerfestival

## Die Hauptstadt schlemmt

Bei Eat!Berlin finden dieses Jahr 24  
Veranstaltungen in 22 Berliner  
Restaurants statt

aus: AHGZ-Druckausgabe Nr. 2014/2 vom 11. Januar  
2014



© Uwe Lehmann

**Berlin. Eat!berlin,** das

**Feinschmeckerfestival** an der Spree, geht  
im Februar in die dritte Runde. Und es  
entwickelt sich: Erstmals konnten mit Radio 1,

dem *Tagesspiegel* und Gault Millau namhafte Medienpartner für die Gourmetsause  
gewonnen werden. Feinschmecker können sich auf 24 Veranstaltungen in 22 Restaurants  
der Hauptstadt freuen. Angefangen beim vegetarisch-vegane Kochkurs mit Marion  
Kracht und Sternekoch Sebastian Frank in der Cooking Lounge des Olympiastadions, über  
den Weinabend in der Cordobar mit Speisen von Tim Raue bis hin zum abschließenden  
„Ball der Gastronomie“ im Ellington Hotel.

+ Freuen sich auf die Gourmetsause:  
Claudia Mattheis, Marion Kracht, Bernhard  
Moser, Cynthia Barcomi, Kolja Kleeberg und  
Hans-Peter Wodarz

„Wir sind dieses Mal noch näher am Koch, noch näher am Produkt und damit noch näher  
am Genuss“, erläutert Bernhard Moser, Festivalleiter des **eat!berlin** Gourmetfestivals.  
Schon der Auftakt der vom 24. Februar bis zum 2. März laufenden Veranstaltungsreihe ist  
ein Highlight. Zum Eröffnungsabend im Palazzo-Spiegelzelt wird außer Hans-Peter  
Wodarz, Kolja Kleeberg und dem österreichischen Haubenkoch Toni Mörwald auch  
Kochlegende Harald Wohlfahrt erwartet. Ein besonderes Erlebnis verspricht auch das  
Event „Legenden kochen auf“ im Alten Zollhaus, bei dem die Altmeister Karl  
Wannemacher, Franz Raneburger, Herbert Beltle und Peter Frühsammer am Herd stehen  
werden.

Bei der Abschlussgala wird nicht nur wie bereits im Vorjahr wieder ein Kochbuchpreis und  
ein Preis „Förderer der Genusskultur“ vergeben, sondern erstmals der Siegfried-  
Rockendorf-Preis für Jungköche verliehen.

„Dieses Jahr möchten wir ein wenig näher an  
das Rheingau-Gourmet-Festival heranrücken  
und im nächsten Jahr mit internationaler  
Kochprominenz an den Start gehen“, so  
Festivalleiter Moser. Zusätzlich will er auch  
„die internationalen Küchen der Hauptstadt“  
stärker in das Festival einbinden. *uleb*

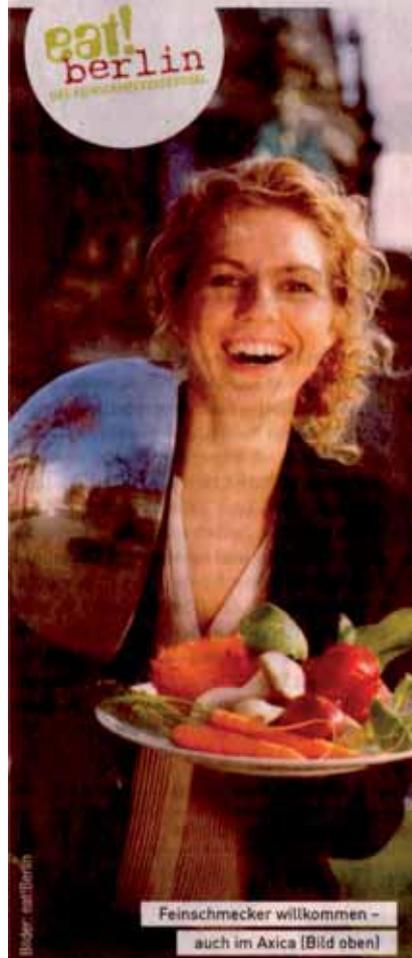
aus: AHGZ Nr. 2/2014 vom 11.01.2014



Berliner Abendblatt  
25.1.2014  
Auflage: 550.419

# Fest des guten Geschmacks

**EINLADUNG** Abendblatt-Leser lassen sich von Spitzenköchen verwöhnen



Feinschmecker willkommen –  
auch im Axica (Bild oben)

Eine außergewöhnliche Kombination aus kulinarischem Genuss und feiner Unterhaltung ist das Erfolgsrezept von „eat! berlin – das Feinschmeckerfestival“. Beim Gegenbauer Ticketservice sind seit dieser Woche Karten für die Veranstaltungsreihe der besonderen Art im Vorverkauf erhältlich, die vom 24. Februar bis 2. März 2014 in Berlin stattfindet.

**Kulinarische Geschichten.** Zum dritten Mal bieten 24 Veranstaltungen an sieben Tagen allen Besuchern die Möglichkeit, die ganze Vielfalt nicht nur der Berliner Küche zu entdecken. In besonderen Berliner Restaurants und Locations präsentieren Köche

und außergewöhnliche Menschen aus nah und fern ihre Gerichte, kulinarische Geschichten und Erlebnisse. So sind unter anderem ein Gesprächsabend inklusive Musik- und Comedyeinlagen mit Sonja und Max Moor sowie „Bordeauxpapst“ René Gabriel, Backkurse mit Cynthia Barcomi, ein vegetarischer Abend mit Marion Kracht und ein Kochduell zwischen zwei deutschen Spitzenköchen fester Bestandteil des Feinschmeckerfestivals. Der Genuss in Form von Speisen und ausgewählten Getränken kommt dabei nicht zu kurz, der passende Tropfen wird von renommierten Winzern, Sommeliers oder Brauern empfohlen.

**Genuss fördern.** Den Abschluss und Höhepunkt des Feinschmeckerfestivals bildet der „Ball der Gastronomie“. Hier werden unter anderem das „beste Kochbuch“ und die besten Jungköche ausgezeichnet, Preise für „Lebenswerk“ und „Förderer der Genusskultur“ verliehen und allen Gästen ein mehrgängiges, von Sterneköchen geschaffenes Menü serviert. Alle Informationen zum Festival und zum Ticketverkauf finden sich im Internet. [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)  
[www.gegenbauer-ticketservice.de](http://www.gegenbauer-ticketservice.de)

## VERLOSUNG I

Ein Leser nebst Begleitung erlebt am 25. Februar, 19 Uhr, Geschmacksachen am Pariser Platz. Weinschule Berlin und das Tagungs- und Eventzentrum Axica zeigen, wie Wein und Essen am besten kombiniert werden. Dazu gibt's Comedy und Musik. Wer gewinnen möchte: Postkarte mit Stichwort „Axica“ bis 8. Februar an Berliner Abendblatt, Karl-Liebknecht-Str. 29, 10178 Berlin schicken. Rechtsweg ausgeschlossen.

## VERLOSUNG II

Ein Leser nebst Begleitung sind Gäste beim Ball der Gastronomen am 2. März, 17 Uhr, im Hotel Ellington in der Nürnberger Straße. Der Höhepunkt des Festivals mit sechs Spitzenköchen in Höchstform, Wein, Musik, Tanz und Preisverleihungen. Wer gewinnen möchte: Postkarte mit Stichwort „Ball“ bis 8. Februar an Berliner Abendblatt, Karl-Liebknecht-Str. 29, 10178 Berlin schicken. Rechtsweg ausgeschlossen.

## Berlin Programm

1.2.2014

Auflage: 55.000



Die Schauspielerin Caroline Vera, Tatort-Staatsanwältin, ist im Soho House Gastgeberin eines Menüs im family-style.

### Kulinarisches Highlight für Genießer: Das Feinschmeckerfestival eat! berlin

Bunt und vielfältig ist Berlin, hat für jeden etwas zu bieten. Genießer und Lebermenschen werden beim Feinschmeckerfestival eat! berlin verwöhnt, das in diesem Jahr zum dritten Mal stattfindet. Vom 24. Februar bis 2. März wird das Festival ein umfangreiches Programm an Kochevents, Degustationen, Vorträgen sowie Musikveranstaltungen anbieten. Prominente aus der Gastronomie und dem Entertainment schlemmen gemeinsam mit den Besuchern und teilen ihre Freude am Essen. Eröffnung ist im Palazzo, wo Hans-Peter Wodarz und Kolja Kleeberg zum 5-Gänge-Menü laden. In einer weiteren Veranstaltung wird die Frage geklärt, wie man den Wein mit dem Essen kombiniert. Sie können 'fleischlos glücklich' werden beim veganen Kochkurs oder aber eine Hommage an das Fleisch miterleben. Am Ende swingt der Ball der Gastronomie im Ellington Hotel.

Die Liste der beteiligten Restaurants liest sich wie ein Who's who der gehobenen Küche in Berlin: die Weinschule Berlin, Restaurant Hartmanns, Restaurant 44, Jolesch, Cookies Cream, Jäger und Sammler, der Speisenclub Neukölln, Kopps, first floor, Restaurant Duke, der Salon Berlin Geflüster, das Noi Quattro, Rio Grande, Relish und Tim Raue.

**eat! berlin, das Feinschmeckerfestival, vom 24.2. bis zum 2.3., zahlreiche Orte. Programm, Adressen und weitere Informationen unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de). Eintritt: von € 65,- bis € 179,-, Kinder (am 27.2.): € 35,-. Karten: ☎ 44 30 44 30. Siehe auch ab Seite 90.**

**Essen + Trinken**  
Februar 2014  
Auflage: 252.447

## eat! berlin 2014

Das *eat! berlin* Festival geht in die nächste Runde. Das umfangreiche Programm des Feinschmeckerfestivals reicht von Backkursen mit Cynthia Barcomi über einen vegetarisch-vegane Kochkurs mit Schauspielerin Marion Kracht bis hin zum Cooking Club im Olympiastadion. Veranstaltungen so vielfältig wie Berlin.



Der Weinexperte René Gabriel präsentiert Bordeauxweine

Vom 24. Februar bis 2. März 2014 stehen in Berlin die Zeichen wieder total auf Genuss: Das Feinschmeckerfestival *eat! berlin* feiert bereits zum vierten Mal die kulinarische [Vielfalt](#) der Hauptstadt: Spannende Veranstaltungen mit illustren Gästen wie Tim Raue, Matthias Diether, Florian Glauert oder Berlins Backkönigin Cynthia Barcomi stehen auf dem bunten Programm des *eat! berlin* Feinschmeckerfestivals.

Beim *Drei mal Dry* Workshop beispielsweise dreht sich alles um die Lust am saftigen Filet.

Fleischer Rico Schlegel erläutert gemeinsam mit Sascha Ludwig, Küchenchef vom Berliner Restaurant Filetstück, die Feinheiten gereiften Fleisches. Hinzu kommt ein 4-Gänge-Menü, das [Fleisch](#) in drei verschiedenen Reifegraden umfasst. Für die passende Weinbegleitung sorgt der spanische Winzer Miguel Torres, der in der Nähe Barcelonas in vierter Generation ein Weingut führt.

Weitere edle Tropfen können Weinliebhaber beim *Bordeaux-Parcours* mit dem Weinexperten René Gabriel in der Mövenpick Weinbar entdecken. Oder man gönnt sich ein 6-Gänge [Menü](#) von Sonja Frühsamer mit ausgesuchten Weinen des Weinguts Winning.

Genießen ohne Fleisch steht im Kochkurs *Fleischlos glücklich - der vegetarisch-vegane Kochkurs* mit der Schauspielerin und passionierten Köchin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth im Fokus. Die beiden kreieren im Cooking Club des Berliner Olympiastadions köstliche vegetarische Leckereien. Im Cooking Club steigt auch die Küchenparty mit den vier Berliner Köchen Matthias Diether, Marco Müller, Philip Liebisch und Thomas Kammeier. Letztlich finden die besten Partys doch eh immer in der Küche statt!

Genießen ohne Fleisch steht im Kochkurs *Fleischlos glücklich - der vegetarisch-vegane Kochkurs* mit der Schauspielerin und passionierten Köchin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth im Fokus. Die beiden kreieren im Cooking Club des Berliner Olympiastadions köstliche vegetarische Leckereien. Im Cooking Club steigt auch die Küchenparty mit den vier Berliner Köchen Matthias Diether, Marco Müller, Philip Liebisch und Thomas Kammeier. Letztlich finden die besten Partys doch eh immer in der Küche statt!

Jede Menge Spaß und allerfeinste Köstlichkeiten versprechen auch die zwei Originale Detlef Bierstedt und Matthias Buchholz, die zu einer Lesung mit Fingerfood und einem 3-Gänge-Menü einladen.

Das komplette Programm des Feinschmeckerfestivals *eat! berlin* sowie die Preise und Veranstaltungsorte finden Sie unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

**EssPress**

1. Februar 2014

Auflage: 10.000



**»Nach all dem  
positiven  
Feedback macht  
es uns Spaß«**

Sina und Bernhard Moser,  
die beiden Macher der  
Eat! Berlin

Die beiden sind ein Paar und eine ideale Kombi. Der Weinkenner und ehemalige Koch Bernhard Moser und die Hotelfachfrau und Veranstaltungsexpertin Sina Moser. Gemeinsam haben sie Eat! Berlin ins Leben gerufen. Dieses Jahr findet das Festival, bei dem Köche und genussfreudige Prominenz zum Essen laden, schon zum dritten Mal statt. „Die Startphase im November ist jedes Jahr hart. Da haben die Köche den Februar nicht im Blick, wir müssen Ideen sammeln, während alle an die festlichen Tage denken“, so Sina Moser. Und wie kam es zur Idee? „Das Konzept hatte ich in der Schublade. Und eines Abends bei gutem Wein mit Freunden haben wir entschieden, es einfach zu machen“, so Bernhard Moser. Für beide gilt: Spaß muss es machen, sonst hätten sie wahrscheinlich längst die Motivation verloren. „In Berlin dauert es mindestens drei Jahre, bis etwas sich etabliert und Erfolg hat!“

Eat! Berlin

vom 24.2. bis 2.3., [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

**Der Feinschmecker**  
Februar 2014  
Auflage: 121.626

# 10 ZIELE IM FEBRUAR



*Gibt es Schnee? Vielleicht. Unseren Spaß haben wir im Restwinter aber so oder so, bei Küchenpartys, Wein- und Spirituosenmessen*

● **MÜNCHEN**, bis Ende Februar

High Heels aus Zucker und Handtaschen aus Schokolade werden im Hotel „Mandarin Oriental“ zum **Jimmy Choo Afternoon Tea** serviert. Dazu trinkt die Fashionista exklusiven „Jing“-Tee, der zu diesem Anlass seine Deutschlandpremiere feiert. Mo-Fr, ab € 39 [www.mandarinoriental.com/munich](http://www.mandarinoriental.com/munich)

● **DRESDEN**, ab 6. Februar

Der Weingott Dionysos und seine Schwestern Rausch und Ekstase haben Künstler zu allen Zeiten inspiriert. Deren Werke zum Thema zeigt nach dem Hamburger Bucerius Kunst Forum nun die **Skulpturensammlung**. Darauf ein Glas Wein zum Essen im „william“, dem neuen Lokal des „bean & beluga“-Teams im Staatsschauspiel. [www.bean-and-beluga.de](http://www.bean-and-beluga.de)

● **FRANKFURT AM MAIN**, ab 7. Februar

Montmartre war um 1900 ein riesiges Atelier. 200 Werke von Henri de Toulouse-Lautrec, Edgar Degas und anderen Vertretern des „Esprit Montmartre“ zeigt die **Schim Kunsthalle**. Danach müssen *tripes à la mode* auf den Teller – in „Ernos Bistro“. [www.emosbistro.de](http://www.emosbistro.de)

● **GLÜCKSBURG**, 9. und 10. Februar

Joachim Wissler (Foto), einer der besten Köche Deutschlands, mag den Norden. Dortigen Fans, die nicht nach Bergisch Gladbach reisen wollen, stellt er beim **Kulinarischen Gipfeltreffen** im „Alten Meierhof“ seine aktuellen Kreationen vor. Sechs-Gänge-Menü mit Weinbegleitung: € 198. [www.alter-meierhof.de](http://www.alter-meierhof.de)

● **MÜNCHEN**, 14. bis 16. Februar

Die Fahrtüchtigkeit ist im Museum der Münchner Verkehrsgesellschaft stark eingeschränkt, wenn zur **Spirituosenmesse** „Finest Spirits“ Hunderte Whiskys, Gins, Rums, Wodkas, Brände und mehr probiert werden. Tolle Führungen und Tastings für Einsteiger und Kenner! [www.finest-spirits.com](http://www.finest-spirits.com)



● **HAMBURG**, 16. Februar

Das Ökogut „Wulksfelde“ liegt knapp vor der Stadtgrenze. Die „Gutsküche“ lohnt die Anfahrt, etwa wenn Matthias Gfrörer (Foto) zum **Kochen mit Freu(n)den** wie Matthias Dieter, Stefan Hartmann und Christoph Rüfer lädt. Der Abend kostet mit allen Speisen und Getränken € 125. [www.gutskueche.de](http://www.gutskueche.de)

● **CUXHAVEN**, 14. bis 17. Februar

Valentinstag mit Nordseeluft: Das „Badhotel Sternhagen“ bittet zu **Sterne treffen Trauben**, dem Auszeit-Arrangement mit Fünf-Gänge-Menü von Marc Rennhack und Weinen von Georg und Anja Markle aus Württemberg. Drei Tage inklusive Menü, Wein und Wellness ab € 555. [www.badhotel-sternhagen.de](http://www.badhotel-sternhagen.de)

● **NEUSTADT/WEINSTR.**, 16./17. Feb.

Nur wer seine Schokoladen und Pralinen in Handarbeit fertigt, darf als Aussteller beim **Schokoladenevent** „Petit Salon du Chocolat“ dabei sein. Zu probieren gibt es Kastanien-Pralinen, Hüftgold-Brottaufstrich und anderes Hochkalorisches aus Deutschland und Frankreich. [www.petit-salon-du-chocolat.de](http://www.petit-salon-du-chocolat.de)

● **BERLIN**, 21. bis 23. Februar

Wein trinken statt abfliegen – typisch Berlin! Die **Weinmesse** findet aber nicht am unfertigen BER statt, sondern in den Hangars 6 und 7 des stillgelegten Flughafens Tempelhof (tgl. 14-21 Uhr, Eintritt: € 17). 400 Aussteller präsentieren neben Weinen auch Spirituosen und Feinkost. [www.weinmesseberlin.de](http://www.weinmesseberlin.de)

● **BERLIN**, 24. Februar bis 2. März

Es ist nicht einfach, aus dem Programm des **Feinschmeckerfestivals** „Eat Berlin“ zu wählen, denn am liebsten würde man alles mitnehmen: das Wettkochen Johannes King vs. Florian Glauert, die Party „Neue deutsche Küche, neue deutsche Musik“ – und viele andere Events auch. [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

Genuss – Magazin Tagesspiegel  
Frühling 2014  
Auflage: 15.000



## Die Gourmet-Spiele sind eröffnet

**FESTIVALS** Gleich zwei Festivals des guten Geschmacks erwarten Gourmetfreunde in diesen Tagen. Ab 24. Februar bringt »eat! Berlin« zum dritten Mal für sieben Tage die Stadt zum Kochen. Das Feinschmeckerfestival hat fast alle Vorlieben der Gourmets berücksichtigt: Fleischkenner kommen ebenso auf ihre Kosten wie Freunde der vegetarischen und veganen Küche. Zudem stehen Kochkurse, Degustationsmenüs sowie Musik und Comedy auf dem Programm. Festivalleiter Bernhard Moser – Koch, Kellner und Chef-Sommelier der Weinschule Berlin – hat wieder zahlreiche Spitzenköche engagiert. Mit dabei sind Stefan

**STADIONKÜCHE** Im Rahmen der »eat!Berlin« kommen am 27. Februar vier Spitzenköche ins Olympiastadion. Im »Cooking Club« kreieren sie gemeinsam ein Vier-Gänge-Menü.

Hartmann, Marco Müller oder Michael Kempf, Herbert Beltle (»Altes Zollhaus«) oder Karl Wannemacher (»Alt Luxemburg«). Krönender Abschluss ist am 2. März der Ball der Gastronomie im »Ellington«-Hotel.

Vom 4. bis 6. Mai versammeln sich dann Europas beste Köche, die nicht älter als 30 Jahre alt sind, zum »Chefs Next Generation 2014« in Berlin. Im Umspannwerk Kreuzberg treffen diese Nachwuchstalente auf berühmte Vorbilder wie Sergio Herman oder Jean-Georges Klein. Sie netzwerken und tauschen sich über künftige Trends in der Spitzengastronomie aus. Rund tausend Besucher werden erwartet. HG

**Köpfe – Magazin Tagesspiegel**  
Februar 2014  
Auflage: 30.000

## eat! Berlin

Wenn der gastronomisch etwas maue Januar zu Ende geht, ist wieder Feinschmeckerzeit. Das »eat! Berlin«-Festival startet am 24. Februar im Palazzo. Neben Hans-Peter Wodarz wird Kolja Kleeberg (Foto) Gastgeber sein. Anmeldungen und Infos: [eat-berlin-festival.de](http://eat-berlin-festival.de)

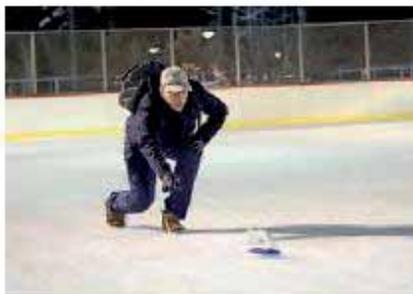


Zitty  
19.2.2014  
Auflage: 26.526

Auf einen Blick:  
Was in den  
kommenden  
14 Tagen  
wichtig wird

## Top Termine

Von Bügeleisencurling ...



... bis Feinschmeckerfestival



Fotos: Martin Schwarbeck, Andreas Kirsch, Holmsöhn

**20.-22.2., Krieg erzählen** Kriegsberichterstatterin Carolin Emcke und andere reflektieren ihre Erfahrungen. **Seite 49**

**20.-23.2., 100 Grad Berlin** Langes Wochenende des Freien Theaters. **Seite 70**

**21.2., Sonderauktion Hotel Bogota** mit Antiquitäten aus dem legendären Hotel. [www.auctionata.de](http://www.auctionata.de)

**22.2., Bügeleisen-Curling** Turnier zugunsten einer HIV-Kinderstation auf Jamaika. **15 Uhr, Eisbahn Lankwitz, 4,50 Euro, [www.buegeleisen-curling.de](http://www.buegeleisen-curling.de)**

**23.2., Festsaal-Benefiz** Oma Hans spielen im SO 36 für den ausgebrannten Festsaal Kreuzberg. **15 Uhr, 11 Euro**

**24.2.-2.3., eat! Berlin** Feinschmeckerfestival mit Kochkursen und vielen Tastings. [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

**25.2., Karneval Im Kinosaal** Kinderparty mit Band und Filmen im Alhambra. **9.30 Uhr, Anmeldung unter Tel. 449 47 50**

**22.2., Fenster** Die Berliner Band stellt im SchwuZ ihr fantastisches neues Album vor. **Seite 56**

Berliner Zeitung  
25.2.2014  
Auflage: 148.698



DPA/ROBERT SCHLESINGER

Will's nur noch vegan: Marion Kracht.

MAHLZEIT!

## Marion brutzelt, Cynthia backt

VON ANDREAS KURTZ

Auf der Suche nach einer plausiblen Erklärung für den Namen des Feinschmeckerfestivals „eat Berlin“ landet man schnell bei der leicht albernen Erklärung: Die Organisatoren haben Berlin eben zum Fressen gern. Der Zuspruch für die diesjährigen Veranstaltungen des Festivals, das am Montagabend mit einer Gala im Palazzo-Spiegelzelt starten sollte und eine Woche dauern wird, ist enorm. Kaum jemanden dürfte es wundern, dass „Fleischlos glücklich – der vegetarisch-vegane Kochkurs“ mit Schauspielerin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank lange ausverkauft ist, schließlich erleben wir gerade den ganz großen Trend zum Veganen. Aber auch für das genaue Gegenteil, den Abend „Filetstück – Hommage an das Fleisch“ gibt es längst keine Karten mehr. Sogar die teuerste Veranstaltung des Festivals, der Nachmittag mit Backbuchautorin Cynthia Barcomi (179 Euro!!!), ist ausgebucht.

Wer gern noch bei „eat Berlin“ dabei sein möchte, dem bieten sich noch Plätze für die Verleihung des Siegfried-Rockendorf-Preises am Freitag, bei dem der beste Jungkoch ausgezeichnet und gleichzeitig eine große Figur der Berliner Kulinarik geehrt werden soll (Tickets für 99 Euro via eat-berlin-festival.de). Das Feinschmeckerfestival widmet ihm in diesem Jahr zum ersten Mal den Nachwuchspreis, um den sich Jungköche bewerben durften, die 2013 ausgelernt haben oder 2014 auslernen werden. Zu gewinnen gibt es ein einmonatiges Praktikum bei Sternekoch Nils Henkel im Gourmetrestaurant Lerbach.

Zur Eröffnung des Festivals sollte es am Montagabend neben dem beim Palazzo in dieser Saison üblichen Showprogramm „Der Ball des Grafen“ auch ein besonderes Menü geben. Für das hatten Palazzo- und Sternekoch Kolja Kleeberg, Gastgeber Hans-Peter Wodarz, Dreisternekoch Harald Wohlfahrt und der österreichische Haubenkoch (schönes Wort!) Toni Moser die Gänge kreiert.

**Frankfurter Allgemeine  
Sonntagszeitung**

2.3.2014

Auflage: 444.356

Berlin, Essen

## Kalte Schnauze

„Eat! Berlin“ – ein Festival versuchte, die Hauptstadt Küche genießbar zu machen

Die Berliner Küche gilt ja als weniger aufwendig. Doch in der vergangenen Woche wollte die Haute cuisine der Hauptstadt beim Gourmet-Festival „eat! Berlin“ in Spitzenrestaurants und Weinbars zeigen, dass die Region kulinarisch mehr draufhat als Currywurst und Döner. Sterne-Köche wie Harald Wohlfahrt und Tim Raue sorgten für Hochgenuss, Kochkurse wie „Fleischlos glücklich“ für Abwechslung. Und für 180 Euro durfte man mit Cynthia Barcomi Kuchen backen.

Am Freitag wurde dann zum ersten Mal der Siegfried-Rockendorf-Preis für den besten Nachwuchskoch verliehen. Aus ihnen zuvor nicht bekannten Zutaten erstellten die Finalisten „neu interpretierte“ Berliner und Brandenburger Gerichte. Die Hauptspeise des Gewinners liest sich modern, und das heißt in der Branche wie ein gehobenes Kantinenmenü, auch wenn sie sicher ganz anders schmeckte: „Lammrücken rosa gebraten im Kräuterbiskuit, Portweinsauce aromatisiert mit Thymian, glasierte Karotten und Teltower Rübchen, Kartoffel-Limetten-Bordüre, Basilikum-Dip“. Alles klar.

Überrascht sah Stefan Heidicke dann irgendwie nicht aus, als er den Preis entgegennahm. Das mag an der Berliner Kaltschnäuzigkeit liegen oder daran, dass das sein zehnter Wettbewerb ist. „Man hat seinen Standard und setzt dann die verschiedenen Zutaten ein.“ Bei der Jury war schon mehr Begeiste-



*Auch Berlin ist aufgeschlossen für neue Interpretationen.* Foto Holmsohn

rung spürbar. Juror Bernd Matthies zeigte sich beeindruckt, wie unbefangen die Finalisten mit ominös klingenden Zutaten wie Sonnenwurzel umgegangen seien.

Sinnlicher wurde es beim anschließenden Party-Dinner, wo dieselben Zutaten, zubereitet vom Spitzenkoch Alexander Koppe, als Fünf-Gänge-Menü genossen werden konnten. Spreewald-Gurken als Mini-Mini-Gelée-Quader gab es als Entrée, umstellt von Meerrettich-Türmchen und gefolgt von allerlei possierlichen kulinarischen Attraktionen in allen möglichen Konsistenzen und Farben.

Vielfältig war der Abend aber auch in anderer Hinsicht. Von der Muscheln schlürfenden Frau mit Irokesen-Haarschnitt bis zum Winzer, der dem Publikum, vornehmlich in Abendgarderobe, die Weinbegleitung in Jeans und Turnschuhen präsentierte, war alles vertreten. Die Esskultur konzentrierte sich eben völlig aufs ästhetische Erlebnis des Havelzanders. Die filigranen Kompositionen wurden mit dem Smartphone dokumentiert und auch schon mal nachbestellt. Das ist dann halt doch ein Feinschmecker-Festival der Berliner Art, so ganz ohne Etikette.

Für den Preisträger Heidicke heißt Berliner und Brandenburger Küche übrigens trotzdem: Bouletten oder Eintopf. „Wattet halt bei den Eltern gab.“ Haute cuisine hin oder her.

*Ulrike Schiefelbein*

Tagesspiegel

2.3.2014

Auflage: 115.338

## Kochen wie ein Alter

Stefan Heidicke ist 22 –  
und schon ausgezeichnet

Siegfried Rockendorf galt viele Jahre als bester Berliner Koch und Pionier einer zeitgemäßen Regionalküche. Er errang als Erster nach dem legendären „Maitre“ Henry Levy in der Stadt zwei Michelin-Sterne, wurde vom Gault-Millau als Koch des Jahres 1993 geehrt. Fast 14 Jahre ist er nun tot – Zeit für eine Erinnerung. Warum nicht im Rahmen eines Festivals? Bernhard Moser, der Erfinder der „Eat! Berlin“, die derzeit zum zweiten Mal stattfindet, hatte die Idee, einen Preis im Andenken an Rockendorf zu stiften und für junge Berliner Köche auszuschreiben. Seit Freitagabend gibt es den ersten Preisträger: den 22-jährigen Stefan Heidicke aus dem „Hilton“ am Gendarmenmarkt.

Ihm war es gelungen, aus einem Warenkorb mit Saibling, Kalbsbries, Lammrücken und verschiedenen Wintergemüsen zwei handwerklich besonders ausgefeilte Gänge zu kochen, die ihm knapp



Heidicke

den Sieg gegen vier weitere Konkurrenten sicherten. Eine Überraschung war dieser Erfolg nicht, denn Heidicke stammt aus der Schule von Thea Nothnagel, die ihre Lehrlinge mit besonderer Akribie auf die Teilnahme an Wettbewerben vorbereitet. Bereits 2012 hatte er beim bundesweiten Achenbach-Preis den dritten Platz belegt. Die Jury bestand aus Patricia Bröhm, Chefredakteurin des Gourmetführers Gault-Millau, dem Berliner Koch Peter Frühsammer, Niklas Siebecke von der Brillat-Savarin-Schule und Tagesspiegel-Restaurantkritiker Bernd Matthies.

Die Siegerehrung in „Anel's Hotel“ in Lichtenberg war einer der Höhepunkte des Festivals, das am heutigen Sonntag mit einem „Ball der Gastronomie“ im Ellington-Hotel zu Ende geht. Alexander Koppe, der Küchenchef im Restaurant „a.choice“ des „Anel's“ Hotels, zeigte mit einem Fünf-Gang-Menü seine Interpretation des Wettbewerbs-Warenkorbs – und verriet ein Geheimnis: Noch in diesem Jahr wird er mit seinem Restaurant vom im ersten in den rundum verglasten zwölften Stock umziehen. *bm*

Berliner Morgenpost  
3.3.2014  
Auflage: 123.410

## Von Müller bis Biolek: So hat ihnen Berlin geschmeckt

Mitmachen ja. Aber warum er Berlin essen soll, verstehe er nicht. „Warum denn auch? Da würde etwas fehlen“, sagt **Marco Müller** und lacht. Er lebe in der Hauptstadt, sie solle doch bitte im Ganzen bleiben. „Und so gut schmeckt Asphalt auch nicht“, scherzt Müller. Die Frage nach der Namensgebung des Festivals, bei dem er selbst am Donnerstag im „Cooking Club“ des Olympiastadions Wolfsbarsch serviert hatte, werde man wohl noch stellen dürfen. Der Sternekoch aus dem „Rutz“ ist mit seiner Freundin **Lisa-Juliane Schüler** zum Abschluss des Feinschmeckerfestivals „eat! berlin“ zum Ball der Gastronomie in das „Hotel Ellington“ nach Schöneberg gekommen. So hat es „eat! berlin“-Festivalleiter **Bernhard Moser** genannt, „iss Berlin!“. An den vergangenen sieben Tagen haben die Hauptstadt-Köche mit Gästen zu Veranstaltungen geladen. Nach dem Eröffnungsabend am Montag im „Palazzo“ mit Drei-Sternekoch **Harald Wohlfahrt** bei **Hans-Peter Wodarz** und Sternekoch **Kolja Kleeberg** kochten so Schauspielerin **Marion Kracht** mit Sternekoch **Sebastian Frank** vegetarisch-vegan im „Horváth“, der Sylter Zwei-Sternekoch **Johannes King** trat gegen den Berliner **Florian Glauert** im „Duke“ an, und „Tatort“-Schauspielerin



**Sterne Koch** Marco Müller mit Freundin Lisa-Juliane Schüler



**Ellington-Chefin** Tina Brack und Gastronom Herbert Beltle

geladen. Nach dem Eröffnungsabend am Montag im „Palazzo“ mit Drei-Sternekoch **Harald Wohlfahrt** bei **Hans-Peter Wodarz** und Sternekoch **Kolja Kleeberg** kochten so Schauspielerin **Marion Kracht** mit Sternekoch **Sebastian Frank** vegetarisch-vegan im „Horváth“, der Sylter Zwei-Sternekoch **Johannes King** trat gegen den Berliner **Florian Glauert** im „Duke“ an, und „Tatort“-Schauspielerin

**Caroline Vera** lud ins „Soho House“ zu drei Gängen im „family-style“. **Karl Wannemacher** aus dem „Alt Luxemburg“ und **Sascha Ludwig** aus dem „Filetstück“, die ebenfalls am Festival teilgenommen haben, finden ihre eigene Antwort auf die Frage, wie Berlin schmecke. „Hin und wieder gut, mit steigender Tendenz“, sagt Wannemacher. „Anders, vielseitig – und aufregend“, sagt Ludwig und „international“, **Markus Semmler**. Die beiden sorgen mit **Michael Kempf**, **Alexander Koppe**, Glauert und Frank für die sechs Gänge am Abend im Ellington. **Alfred Biolek**, der sich die Anreise aus Köln gesundheitlich nicht mehr zugetraut hat und den Preis für das Lebenswerk erhält, fasst den Geschmack Berlins in einer Botschaft an die Gäste zusammen: „Großartig.“ Er habe in seiner Berlin-Zeit das engagierte und abwechslungsreiche Angebot der Gastronomie geliebt. Und hier viele wunderbare, genussreiche Abende verbracht, die er nie vergessen werde. *aki*

Tagesspiegel  
3.3.2014  
Auflage: 115.338

MONTAG, 3. MÄRZ 2014 / NR. 21 975

## STADTLEBEN



### Das kulinarische Magazin für Berlin

#### TIPPS VOM MEISTER

Lesen Sie in der neuen Ausgabe von Tagesspiegel-GENUSS (erhältlich an jedem Kiosk), was sich Sternekoch Michael Kempf unter einem Frühlingsmenü vorstellt – inklusive detailliertem Rezept.

#### INTERVIEW MIT DEM MEISTER

Sein „Margaux“ ist geschlossen – welche Pläne hat Sternekoch Michael Hoffmann? Das Interview mit ihm finden Sie auf [genuss.tagesspiegel.de](http://genuss.tagesspiegel.de)



Abgewogen. Sternekoch Michael Kempf (hier in der Küche des Restaurants „Facil“) gehörte zu den Teilnehmern des „Eat!Berlin“-Festivals, das am Sonntag zu Ende ging.  
Foto: Kai-Uwe Heinrich

## Schmaus und Braus

Berlins Feinschmeckerszene wollte den „Ball der Gastronomie“ so richtig auskosten. Preise gab's auch

VON ELISABETH BINDER

Berlins Köche-Elite ist nicht nur stark am Herd. Mag woanders Konkurrenzdenken das Geschäft mit dem guten Geschmack prägen. In Berlin genießt man lieber gemeinsam. Mit einem „Ball der Gastronomie“ sollte das Feinschmeckerfestival „Eat!Berlin“ am Sonntagabend im Hotel Ellington ins Finale gehen. Begonnen hatte es am Montagabend mit dem „Ball des Grafen“ im „Palazzo“-Zelt von Hans-Peter Wodarz am Humboldthafen. Köche, Kellner und Kenner der Haute Cuisine wollten zusammen feiern, dass das Interesse an gutem Essen und guten Getränken immer größer wird. Mit Cynthia Barcomi, Karl Wannemacher, Herbert Beltle, Sonja und Peter Frühsammer freuten sich viele Größen der Gastroszene auf eine Feier bis zum frühen Morgen.

Vor Schmaus und Tanz hatte Festivalchef Bernhard Moser freilich noch eine Preisverleihung angesetzt. So was ver-



Der Star fürs Gemüse. Michael Hoffmann gehörte zu den Preisträgern beim „Ball der Gastronomie“.  
Foto: Kai-Uwe Heinrich

langt immer nach Stärkung vorab. Drei Spitzenköche wollten zeigen, dass „Fingerfood“ viel mehr sein kann als Bulettschen am Zahnstocher. Michael Kempf hatte sich Miso-Flan mit eingelegtem Gemüse ausgedacht, Markus Semmler wollte mit Königsberger Klops und

Rote-Bete-Marshmallow ein derzeit super angesagtes kulinarisches Thema aufs Stehgericht minimieren und Alexander Koppe vom „a.choice“ Jakobsmuschel und Pulpo mit Artischocke und Avocado kombinieren.

Den Kochbuchpreis gewann „Vegetarisch“, eine Publikation des Teubner-Verlags. Die Jury befand die Rezepte für „unglaublich abwechslungsreich und ausgesprochen gut erläutert“. Außerdem überzeugten die „extrem hochwertige Machart und Zeitlosigkeit des Buches“. Ganz aus der Zeit gefallen kann diese Auszeichnung freilich nicht gewesen sein, vegetarisch liegt schließlich auch im Trend. Daran war noch nicht zu denken, als Alfred Biölek seine große Zeit im Fernsehen zelebrierte. An diesem Abend sollte er für sein Lebenswerk geehrt werden. Besonders seine Verdienste um die deutsche Tischkultur gaben den Ausschlag. Biölek ist nach Eckart Witzigmann und Wolfram Siebeck der dritte Preisträger in dieser

Kategorie. Auch der Preis für den „Förderer der Genusskultur“ zeigte auf den Trend zum Gemüse-Genuss. Zugeschrieben war er Michael Hoffmann, „für seine Verdienste um die kulinarische Aufwertung des Gemüses und seine visionäre Beharrlichkeit“. Der Entschluss, das Gourmetrestaurant „Margaux“ zu schließen, habe eine große Lücke in die Berliner Feinschmeckerszene gerissen, befanden die Festivalmacher. Den Publikumspreis bekamen Matthias Diether, Matthias Gleiß und Danijel Kresovic für das Kochereignis „Einfallreich und Housemannskost“ in der neuen Location „Einfallreich“.

Für das anschließende Drei-Gänge-Menü hatte Gastgeberkoch Florian Glauert Glen-Douglas-Lachs arabisch-monochrom interpretiert. Sebastian Frank vom „Horvath“ wollte sich mit Schulterschmelze, Röstzwiebel und Wurzelgemüse regional eher geerdet geben und Sascha Ludwig zeigen, was sich im „Weinberg à la Filetstück“ verbirgt.

**Welt am Sonntag**

9.3.2014

Auflage: 57.430

Welt am Sonntag vom 09.03.2014

**WELT***am***SONNTAG**

**Seite:** B4  
**Ressort:** BERLIN  
**Rubrik:** Treffpunkt  
**Seitentitel:** WSBE-RVP1  
**Ausgabe:** Berlin

**Gattung:** Sonntagszeitung  
**Jahrgang:** 2014  
**Nummer:** 10  
**Reichweite:** 0,97 (in Mio.)

## So schmeckt's

Mitmachen ja. Aber warum er Berlin essen solle, verstehe er nicht. "Warum denn auch? Da würde etwas fehlen", sagte Marco Müller und lachte. Die Frage nach der Namensgebung des Festivals, bei dem er selbst teilgenommen hatte, werde man wohl noch stellen dürfen. Der Sternekoch aus dem

"Rutz" war vergangenen Sonntag zum Abschluss des Feinschmeckerfestivals "eat! berlin" zum Ball der Gastronomie in das "Hotel Ellington" gekommen. So nannte es "eat! berlin"-Festivalleiter Bernhard Moser, "iss Berlin!". Alfred Biolek, der sich die Anreise aus Köln nicht mehr zugetraut hatte und den

Preis für das Lebenswerk erhielt, fasste den Geschmack Berlins in einer Botschaft an die Gäste zusammen: "Großartig." Er habe hier viele genussreiche Abende verbracht.

**Abbildung:** Hoteldirektorin Tina Brack mit Großgastronom Herbert Bettle  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Abbildung:** Sternekoch Marco Müller aus dem "Rutz" mit Freundin Lisa-Juliane Schüler  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Abbildung:** Die Gourmetköche Thomas Kurt (l.) und Markus Herbicht aus Kreuzberg  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Fotograf:** Massimo Rodari  
**Wörter:** 141  
**Urheberinformation:** (c) Axel Springer SE

AHGZ

14.03.2014

Auflage: 15.471

## KURZ NOTIERT



### **Bester Nachwuchskoch**

BERLIN. Stefan Heidicke, Jungkoch aus dem Hilton Hotel Berlin, gewann den erstmals im Rahmen des Eat! Berlin-Feinschmeckerfestivals vergebenen Siegfried-Rockendorf-Preis für den besten Nachwuchskoch Berlins. Unter den fünf Finalisten setzte sich Heidicke mit seinem rosa Lammrücken im Kräuterbiskuit mit glasierten Karotten und Teltower Rübchen sowie Kartoffel-Limetten-Bordüre durch. Außer dem Pokal gab es für den 23-Jährigen ein einmonatiges Praktikum bei Sternekoch Nils Henkel im Gourmetrestaurant Lerbach in Bergisch Gladbach.

*hs*

# CLIPPING-REPORT

**Online**

[www.nikos-weinwelten.de](http://www.nikos-weinwelten.de)

03.12.2013

Visits per day 26.000

[http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/eat\\_berlin\\_2014/](http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/eat_berlin_2014/)

## eat Berlin 2014



### Klamauk, Wein und gute Restaurants

Es wird eine harte aber großartige Zeit für hauptstädtische Genießer: 22 Restaurants, fast 30 Köche, 23 Veranstaltungen. Das ist das Festival eat! Berlin 2014. Schon zum dritten Mal präsentiert Festivalchef Bernhard Moser Spitzengastronomie an verschiedenen, teils ausgefallenen Orten der Stadt.

Foto: S.M.M.S.



So etwa an einem Abend im Cooking Club des Olympiastadions. Manich einer wird nach dem Genuss dann sicherlich gleich an den Ausgleichsport erinnert. Im e.t.a.hoffman gibt es zum Essen Märchen, im Soho-House sorgt eine TV-Staatsanwältin für das Menü und den Tischschmuck. Im Palazzo-Zelt steht Kolja Kleeberg am Herd und auf der Bühne, ein Barockgebäude wird zur Weinschule.

Dies sind nur einige der Veranstaltungen in der Zeit vom 24. Februar bis zum 2. März. Es werden nicht nur Berliner Köche dabei sein. „Wir geben uns immer Mühe im wahrsten Sinne über den Tellerrand der Berliner Gastronomie zu schauen“, so Moser.

Harald Wohlfahrt und Johannes King sind mit dabei. Aber eben auch solche Säulen der Küche wie Kolja Kleeberg, Thomas Kammeyer, Thomas Kurt, Franz Raneburger und Herbert Beltle.

Karten kosten zwischen 60 und 179 Euro. [eat-berlin-festival.de](http://eat-berlin-festival.de)

Ich bin dann mal wieder unterwegs

**Euer Honza**

### Und hier noch die beteiligten Restaurants:

a.choice im Hotel Andels

Altes Zollhaus

Axica

Cordobar

Cooking Club / Olympiastadion

Duke im Hotel Ellington

Einfallreich

e.t.a. Hoffmann

Filetstück

Frühsamers

Gutshof Britz

Hotel Ellington

Jolesch

Mövenpick Weinbar

Palazzo

Parkcenter

Rio Grande

Salon Berlingeflüster

Soho House Berlin

[www.qiez.de](http://www.qiez.de)

03.12.2013

Visits per day 53.000

<http://www.qiez.de/berlin,charlottenburg,friedrichshain,kreuzberg,mitte,neukoelln,prenzlauer-berg,wilmersdorf/kultur/events/feinschmecker-festival-eat-berlin-rund-ums-kochen-und-essen/117023463>

FEINSCHMECKERFESTIVAL

## Berlin hat Geschmack



Startschuss fürs eat! berlin Feinschmeckerfestival u. a. mit Festivalleiter Bernhard Moser (3.v.l.), Cynthia Barcomi (4.v.l.) und Kolja Kleeberg (5.v.l.). Foto: externe Quelle - ©Promo

Empfehlen

Twittern

+1

Pinterest

i  ⚙

0 Kommentare

**Berlinweit - Vom 24. Februar bis zum 2. März 2014 dreht sich in Berlin alles um den kulinarischen Genuss. 24 Veranstaltungen - vom Kochkurs über die Verköstigung bis zum unterhaltsamen Diskussionsabend - laden dazu ein, die leckersten Seiten der Hauptstadt kennenzulernen. Wer dabei sein möchte, muss sich beeilen: Der Kartenvorverkauf läuft seit dem 2. Dezember.**

Du wolltest Fernsehkoch Kolja Kleeberg, Backbuchautorin Cynthia Barcomi oder Sternekoch Johannes King schon immer ein paar Geheimtipps entlocken? Du interessierst dich für die fleischlose Küche, suchst aber noch nach spannenden Rezeptkreationen? Oder interessierst du dich für leckeres Bier aus regionalen Mikrobrauereien oder die Vielfalt köstlicher Rieslingweine? Dann wirst du dich Ende Februar in Berlin rundum wohl fühlen.

In zahlreichen Locations in der ganzen Stadt laden Spitzenköche, erfolgreiche Gastronomen, erfahrene Winzer oder Prominente wie Schauspieler Detlef Bierstedt oder Moderator Max Moor zum gemeinsamen Kochen, Essen, Trinken und Genießen ein. Zu den Highlights gehören unter anderem der Auftaktabend mit Hans-Peter Wodarz im **Palazzo Spiegelzelt**, ein vegetarischer Kochkurs mit Schauspielerin Marion Kracht, der kulinarische Abend mit vier Berliner Köchen in der Cooking-Lounge des **Olympiastadions** oder der "Ball der Gastronomie" am 2. März im Hotel **Ellington**.



TOP-LISTEN

**Kurse am Herd in  
Schöneberg und Zehlendorf**

SCHÖNEBERG, ZEHLENDORF

"Wir sind diesmal noch näher am Koch, noch näher am Produkt und damit noch näher am Genuss", so Bernhard Moser, Festivalleiter des eat! berlin Feinschmeckerfestivals.

Das genaue Programm des eat! berlin Feinschmeckerfestivals findest du **hier**. Wenn du dabei sein möchtest, solltest du dich schnell um die begehrten Tickets bemühen: Der Kartenvorverkauf ist am 2. Dezember gestartet. Und wer zuerst kommt, schlemmt bekanntlich zuerst ...

[www.restaurant-kritik.de](http://www.restaurant-kritik.de)

04.12.2013

Visits per day 380.000

<http://www.restaurant-kritik.de/blogs/eat-berlin-2014-kulinarischer-start-ins-neue-jahr-mit-dem-feinschmeckerfestival>

## Eat Berlin 2014 - Kulinarischer Start ins neue Jahr mit dem Feinschmeckerfestival

04.12.2013 | Autor [Rachelle RK \(0\)](#) | [Events](#) | [Kommentare \(0\)](#)

Bunt, vielseitig, für Genießer und Lebemenschen - so ist Berlin und so sieht sich auch das Feinschmeckerfestival eat! Berlin. Vom 26. Februar bis 2. März wartet das Festival auf mit einem umfangreichen Programm an Kochevents, Degustationen, Vorträgen und Musikveranstaltungen. Prominente aus der Gastronomie sowie aus der Unterhaltungsbranche schlemmen gemeinsam mit den Besuchern und teilen ihre Freude am Essen. Für alle Hobby-Köche, Gastronomen und Interessierte haben wir hier einen kleinen Überblick über das Programm und die teilnehmenden Restaurants:

### Das Programm:

#### Montag, 24. Februar 2014

Der große eat! berlin - Eröffnungsabend im Palazzo

#### Dienstag, 25. Februar 2014

Geschmackssachen im AXICA von der Kunst zu Genießen

Ein Abend in der Weinschule-Berlin zur Frage „wie kombiniert man Wein und Essen?“

#### Mittwoch, 26. Februar 2014

Themenabend und eine Hommage an das Fleisch.

"Fleischlos glücklich" - ein vegetarisch-vegane Kochkurs.

Für Weinschmecker: ein Bordeaux-Parcours und Essen mit Stephan Attmann vom Weingut Winning

Für Back-Freunde: Backen mit Backbuchautorin Cynthia Barcomi

#### Donnerstag, 27. Februar 2014

Spreevent - Hommage im Rio Grande, ein Filmabend über Städte und ihre Flüsse begleitet von den Köchen und Produkten des Spreewalds.

Geschichten und Gerichte - für Kinder und Eltern Gegessen wird was Kindern so schmeckt, so dass auch verwöhnte Eltern sie mögen. Mit Kinderbuchautor Klaus Baumgart (Lauras Stern)

"Zauberkunst im Dimdl" im Österreichischen Traditionsrestaurant „Jolesch“.

Lesung

Kochparty Cooking Club

Ein Abend rund um den Riesling

Köche Johannes Kings (2 Sterne) und Florian Glauert kochen um die Wette

#### Freitag, 28. Februar 2014

Kochkurs zur schweizer Hausmannskost

Siegfried-Rockendorf-Preisverleihung

ein Event zur neuen deutschen Musikkultur und neuen deutschen Küche

Käse und Bier der besonderen Art im Salon Berlin Geflüster

#### Samstag, 01. März 2014

Tatort-Staatsanwältin Carolina Vera lädt ein ins Soho House Berlin

Kochlegenden der Berliner Szene Peter Frühsammer, Herbert Beltle, Karl Wannemacher und Franz Raneburger präsentieren ihre Klassiker

Kultweine und Kultköche in der Cordobar mit Tim Raue und Lukas Mraz

#### Sonntag, 2. März 2014

Der Ball der Gastronomie ist Abschluss und Höhepunkt des Feinschmeckerfestivals im Hotel Ellington.



[www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de)

14.01.2014

Visits per day 480.000

<http://www.essen-und-trinken.de/news/eat-berlin-2014-1030999.html>

## eat! berlin 2014

**Das eat! berlin Festival geht in die nächste Runde. Das umfangreiche Programm des Feinschmeckerfestivals reicht von Backkursen mit Cynthia Barcomi über einen vegetarisch-vegane Kochkurs mit Schauspielerin Marion Kracht bis hin zum Cooking Club im Olympiastadion. Veranstaltungen so vielfältig wie Berlin.**



Der Weinexperte René Gabriel präsentiert Bordeauxweine

Vom 24. Februar bis 2. März 2014 stehen in Berlin die Zeichen wieder total auf Genuss: Das Feinschmeckerfestival eat! berlin feiert bereits zum vierten Mal die kulinarische [Vielfalt](#) der Hauptstadt: Spannende Veranstaltungen mit illustren Gästen wie Tim Raue, Matthias Diether, Florian Glauert oder Berlins Backkönigin Cynthia Barcomi stehen auf dem bunten Programm des eat! berlin Feinschmeckerfestivals.

Beim *Drei mal Dry* Workshop beispielsweise dreht sich alles um die Lust am saftigen Filet.

Fleischer Rico Schlegel erläutert gemeinsam mit Sascha Ludwig, Küchenchef vom Berliner Restaurant Filetstück, die Feinheiten gereiften Fleisches. Hinzu kommt ein 4-Gänge-Menü, das [Fleisch](#) in drei verschiedenen Reifegraden umfasst. Für die passende Weinbegleitung sorgt der spanische Winzer Miguel Torres, der in der Nähe Barcelonas in vierter Generation ein Weingut führt.

Weitere edle Tropfen können Weinliebhaber beim *Bordeaux-Parcours* mit dem Weinexperten René Gabriel in der Mövenpick Weinbar entdecken. Oder man gönnt sich ein 6-Gänge [Menü](#) von Sonja Frühsamer mit ausgesuchten Weinen des Weinguts Winning.

Genießen ohne Fleisch steht im Kochkurs *Fleischlos glücklich - der vegetarisch-vegane Kochkurs* mit der Schauspielerin und passionierten Köchin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth im Fokus. Die beiden kreieren im Cooking Club des Berliner Olympiastadions köstliche vegetarische Leckereien. Im Cooking Club steigt auch die Küchenparty mit den vier Berliner Köchen Matthias Diether, Marco Müller, Philip Liebisch und Thomas Kammeier. Letztlich finden die besten Partys doch eh immer in der Küche statt!

Genießen ohne Fleisch steht im Kochkurs *Fleischlos glücklich - der vegetarisch-vegane Kochkurs* mit der Schauspielerin und passionierten Köchin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth im Fokus. Die beiden kreieren im Cooking Club des Berliner Olympiastadions köstliche vegetarische Leckereien. Im Cooking Club steigt auch die Küchenparty mit den vier Berliner Köchen Matthias Diether, Marco Müller, Philip Liebisch und Thomas Kammeier. Letztlich finden die besten Partys doch eh immer in der Küche statt!

Jede Menge Spaß und allerfeinste Köstlichkeiten versprechen auch die zwei Originale Detlef Bierstedt und Matthias Buchholz, die zu einer Lesung mit Fingerfood und einem 3-Gänge-Menü einladen.

Das komplette Programm des Feinschmeckerfestivals *eat! berlin* sowie die Preise und Veranstaltungsorte finden Sie unter: [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)

[www.bunte.de](http://www.bunte.de)

17.01.2014

Visits per day 1.500.000

<http://www.bunte.de/meldungen/eat-berlin-2014-festival-der-gaumenfreuden-67722.html>

## FESTIVAL DER GAUMENFREUDEN

Bei der eat! Berlin 2014 werden unter anderem vegetarisch-vegane Kochkurse, aber auch Lehrstunden zum Thema Backen angeboten. Auch ein Cooking Club im Olympiastadion darf bei dem Festival nicht fehlen.



**D**ie eat! Berlin 2014 verwandelt die Hauptstadt vom 24. Februar bis 2. März dieses Jahres in ein riesengroßes Festival für Feinschmecker – es ist bereits die vierte Auflage, in der kulinarische Vielfalt zelebriert wird. Auch prominente Namen der Gourmetszene dürfen bei eat! Berlin 2014 nicht fehlen. Unter anderem Florian Glauert, Matthias Diether, Tim Raue oder Cynthia Barcomi geben sich die Ehre und sind Teil des abwechslungsreichen Programms.

Auf dem eat! Berlin 2014 bietet zudem Sonja Frühsamer ein edles Sechs-Gänge-Menü an. Wer sich auf dem Festival eher für edle Tropfen interessiert, ist in der Mövenpick Weinbar beim Bordeaux-Parcours mit Experte René Gabriel an der richtigen Adresse.

Beim Workshop "Drei mal Dry" stehen saftige Filets im Mittelpunkt. Rico Schlege, ausgewiesener Fleischerexperte, erläutert die wichtigsten Aspekte des Fleisches und veredelt den Kurs mit einem bunten Vier-Gänge-Menü, das insgesamt Fleisch in drei Reifegraden enthält.

Das Festival eat! Berlin 2014 spricht dabei nicht nur Weinkenner und Fleischfreunde an. Vegetarisch oder vegan orientierte Gourmets kommen im Kochkurs "Fleischlos glücklich - der vegetarisch-vegane Kochkurs" auf ihre Kosten. Dieser wird im Berliner Olympiastadion von Schauspielerin Marion Kracht und Sternekoch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth geleitet.

Der Cooking Club des Olympiastadions lädt zudem zur gemeinsamen Küchenparty mit den Berliner Kochexperten Matthias Diether, Marco Müller, Philip Liebisch und Thomas Kammeier ein. Wer auf dem Festival eine Lesung bevorzugt, bei der Detlef Bierstedt und Matthias Buchholz Fingerfood und ein Drei-Gänge-Menü servieren, ist im Gutshof Britz richtig, wenn es heißt: "Eins, zwei, Bierstedt kommt vorbei!"

[www.berliner-zeitung.de](http://www.berliner-zeitung.de)

24.2.2012

<http://www.berliner-zeitung.de/berlin/mahlzeit--der-herr-der-sterne,10809148,26336292.html>

## Der Herr der Sterne

Von Andreas Kurtz



Bei Harald Wohlfahrt lernten  
65 Sterneköche.

Foto: Berliner  
Zeitung/Christian Schulz

Auf der Suche nach einer plausiblen Erklärung für den Namen des Feinschmeckerfestivals „eat Berlin“ landet man schnell bei der leicht albernen Variante: Die Organisatoren haben Berlin eben zum Fressen gern. Und die Berliner das Festival inzwischen auch. Der Zuspruch für die diesjährigen Veranstaltungen des Festivals, das am Montagabend mit einer Gala im Palazzo-Zelt begann und eine Woche dauern wird, ist enorm. Kaum jemanden dürfte es wundern, dass „Fleischlos glücklich – der vegetarisch-vegane Kochkurs“ mit Schauspielerin **Marion Kracht** und Sternekoch **Sebastian Frank** lange ausverkauft ist, erleben wir doch gerade einen Trend zum Veganen. Aber auch für das Gegenteil, den Abend „Filetstück – Hommage an das Fleisch“ gibt es keine Karten mehr. Sogar die teuerste Veranstaltung des Festivals, der Nachmittag mit Backbuchautorin **Cynthia Barcomi** (179 Euro!), ist ausgebucht.

Plätze gibt es noch für die Verleihung des Siegfried-Rockendorf-Preises am Freitag, bei dem der beste Jungkoch ausgezeichnet und gleichzeitig eine große Figur der Berliner Kulinarik geehrt werden soll (Tickets für 99 Euro via [eat-berlin-festival.de](http://eat-berlin-festival.de)). Das Feinschmeckerfestival widmet Siegfried Rockendorf in diesem Jahr zum ersten Mal den Nachwuchspreis.

Zur Eröffnung des Festivals gab es am Montagabend neben dem beim Palazzo in dieser Saison üblichen Showprogramm „Der Ball des Grafen“ auch ein besonderes Menü. Für das hatten Palazzo- und Sternekoch **Kolja Kleeberg**, Dreisternekoch **Harald Wohlfahrt** und der österreichische Haubenkoch (schönes Wort!) **Toni Moser** die Gänge kreiert. Gastgeber **Hans-Peter Wodarz** bezeichnet Wohlfahrt als „Gottvater der Sternegastronomie“ und kann das sogar belegen: „Die Inhaber von mehr als 65 Michelin-Sternen haben bei Wohlfahrt gelernt.“ In Berlin sind das die Chefköche von Adlon und First Floor.

**BZ Live ticker**

28.02.2014

Visits per day 783.000

<http://www.bz-berlin.de/berlin-liveticker/>

B.Z. Live Ticker 18:24 Uhr

Wer ist Berlins bester Jung-Koch? Im andel's Hotel treten gerade fünf Nachwuchsköche gegeneinander an - um den erstmals vergebenen Siegfried-Rockendorf-Preis, benannt nach dem Berliner Spitzenkoch Rockendorf (+50). Am Start ist der Nachwuchs aus Tophotels der Stadt. Eine Jury (u.a. mit Spitzenkoch Peter Frühsammer) verkostet Vor- und Hauptspeisen. Die gibt's gleich hier im Ticker zu sehen...



B.Z. Live Ticker 18:31 Uhr

Was sieht am besten aus, was schmeckt besser? Diese 5 Vorspeisen haben Berlins Jung-Köche aus einem Überraschungswarenkorb kreiert. Nach dem Hauptgang muss die Jury entscheiden, wer den 1. Siegfried-Rockendorf-Preis des "eat! Berlin"-Feinschmeckerfestivals verdient hat.



19:05 Uhr

Kochpreis:

Aus einem Überraschungswarenkorb mit 25 Zutaten mussten die fünf Köche im letzten Lehrjahr das Menü anrichten: u.a. Kalbsbries, Lamm, Saibling, Kaviar, Pomelo, Tombinambur, Ur-Karotte... Und das sind die Hauptgerichte, die ins Rennen gehen um den 1. Siegfried-Rockendorf-Preis des "eat! Berlin"-Festivals:



19:52 Uhr, 28.02.2014

Siegfried Rockendorf Preis: Er ist die Zukunft der Gourmetküche  
Er hat die Jury überzeugt: Stefan Heidicke (23) aus Premnitz (Brandenburg), ausgebildeter Koch aus dem Hilton und deutscher Vizemeister, holte mit diesen Köstlichkeiten den Rockendorf-Preis. Er zu unserer Reporterin: "Ich will weiter Erfahrungen sammeln, hab mich im "Hugos" beworben." Großes Ziel: "Ein eigenes Restaurant. Und einen Stern - erstmal!"



## Weitere Online Clippings

02.12.2013

<http://amourfood.twoday.net/stories/565876431/>  
daily page views 120.000

03.12.2013

<http://www.morgenpost.de/printarchiv/leute/article122492255/Gourmets-unter-sich-eat-berlin-wird-im-Palazzo-eroeffnet.html>  
daily page views 750.000

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/stadtlichter-stadtlichter/9159510.html>  
daily page views 1.200.000

<http://lematin.de/gastronomie/1171-die-dritte-auflage-der-eat-berlin>

<http://reisetraavel.eu/berlin-intern/news-aus-berlin-brandenburg/feinschmeckerfestival-eat.html#c6693>  
daily page views 6.600

<http://www.berlin.de/tickets/suche/detail.php?id=836821&all=1>  
daily page views 1.600.000

<http://www.visitberlin.de/de/event/02-03-2014/eat-berlin-feinschmeckerfestival-2014>  
daily page views 160.00

<http://tourism-insider.com/2013/12/eatberlin-feinschmeckerfestival-%E2%80%93-das-dritte/>  
daily page views 1.000

<http://www.gourmet-report.de/artikel/344872/Feinschmeckerfestival-eat-berlin.html>  
daily page views 22.000

[http://www.cafe-future.net/news/pages/eat-Berlin-Siebentaegiges-Programm-fuer-Feinschmecker\\_29491.html](http://www.cafe-future.net/news/pages/eat-Berlin-Siebentaegiges-Programm-fuer-Feinschmecker_29491.html)  
daily page views 13.000

[http://www.palazzo.org/PALAZZO\\_Berlin/EAT\\_BERLIN/index.php](http://www.palazzo.org/PALAZZO_Berlin/EAT_BERLIN/index.php)  
daily page views 2.600

<http://www.berlin-info.de/de/restaurants/eat-berlin-2014-programm>  
daily page views 9.700

<http://www.foodfestivalseurope.com/event/eat-berlin/>

<http://www.berlin-programm.de/das-feinschmeckerfestival-eat-berlin/>

[http://www.kochmesser.de/component/name,Feinschmeckerfestival-eat-berlin/option,com\\_gourmet/task,article/id,344872](http://www.kochmesser.de/component/name,Feinschmeckerfestival-eat-berlin/option,com_gourmet/task,article/id,344872)  
daily page views 22.000

27.12.2013

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/noch-naeher-am-koch/9262888.html>

daily page views 1.200.000

02.01.2014

<http://www.morgenpost.de/vermischtes/stars-und-promis/article123457329/Wann-und-warum-diese-Stars-2014-nach-Berlin-kommen.html>

daily page views 750.000

16.01.2014

<http://www.tagesspiegel.de/themen/genuss/veranstaltungen-in-berlin-kulinarischer-kalender/9050832.html>

daily page views 1.200.000

<http://www.berlin.de/tickets/suche/detail.php?id=836821&all=1>

daily page views 1.600.000

<http://www.visitberlin.de/de/event/02-03-2014/eat-berlin-feinschmeckerfestival-2014>

daily page views 160.00

<http://www.qiez.de/berlin,charlottenburg,friedrichshain,kreuzberg,mitte,neukoelln,prenzlauer-berg,wilmersdorf/kultur/events/feinschmecker-festival-eat-berlin-rund-ums-kochen-und-essen/117023463>

daily page views 53.000

03.02.2014

[http://www.marcellinos.de/index.php?id=85&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=61&cHash=8338187a992559307b17b1b856509f7a](http://www.marcellinos.de/index.php?id=85&tx_ttnews[tt_news]=61&cHash=8338187a992559307b17b1b856509f7a)

daily page views 4.400

<http://www.berlin1.de/berlin-erleben/events/eat-berlin-das-festival-fr-feinschmecker-2014787>

daily page views 1.000.000

<http://blog.urban-apartments.com>

daily page views 1.500

<http://blog.minimum.de/2014/01/eat-berlin-kochbuchwettbewerb/>

daily page views 5.200

07.02.2014

<http://www.selects-magazin.de/nc/rubriken/post/eat-berlin.html>

13.02.2014

<http://www.twotickets.de/veranstaltung/berlin/2014-02-27/geschichten-und-gerichte-fuer-kinder-und-eltern-im-rahmen-des-eat-berlin-feinschmeckerfestivals-1800-157021/>

daily page views 130.000

17.02.2014

<http://www.berlinmagazine.de/eat-berlin-erffnungsevent-des-feinschmeckerfestivals-im-berliner-palazzo.html>

daily page views 130.000

21.02.2014

<http://www.gratis-in-berlin.de/component/flexicontent/13-festivals/2013840-eat-berlin-feinschmeckerfestival-2014-zauberkunst-im-dirndl-frau-bimslechner-im-restaurant-jolesch>

daily page views 18.000

24.02.2014

<http://www.berliner-zeitung.de/berlin/mahlzeit--der-herr-der-sterne,10809148,26336292.html>

daily page views 310.000

<http://www.gastrotel.de/home/finalisten-fuer-siegfried-rockendorf-preis-stehen-fest/>

<http://www.superior-hotel.net/home/finalisten-fuer-siegfried-rockendorf-preis-stehen-fest/>

<http://www.hilker-berlin.de/de/slogan-of-the-day/2014-02-24>

daily page views 580

24.02.2014

<http://www.olympiastadion-berlin.de/news-termine/news/news-detailseite/article/eat-berlin-im-cooking-club-im-olympiastadion-berlin-am-26-und-27-februar-2014.html>

28.02.2014

<http://www.morgenpost.de/vermischtes/stars-und-promis/article125315445/Promi-News-Gewichtheber-Matthias-Steiner-wird-Schauspieler.html>

daily page views 750.000

02.03.2014

<http://lematin.de/gastronomie/1346-ball-der-gastronomie-von-eat-berlin>

04.03.2014

<http://www.lifepr.de/inaktiv/andels-hotel-berlin/Siegfried-Rockendorf-Preis-zur-eatBerlin-erstmalig-verliehen-im-andels-Hotel-Berlin/boxid/475265>

daily page views 110.000

07.03.2014

<http://www.freunderkuenste.de/lebensart/essen-trinken/genuss/erstmalige-verleihung-des-siegfried-rockendorf-preises-im-rahmen-des-feinschmeckerfestivals-eatberlin.html>

daily page views 4.200

12.03.2014

<http://www.seeberger.de/de/kaffee/messen-und-aktionen.html>

# CLIPPING-REPORT

**Radio**

**Spreeradio**  
14.12.2013  
Hörer Ø 246.000

<http://www.spreeradio.de/service/veranstaltungen/eat-berlin-feinschmeckerfestival-3>

## eat! berlin - Feinschmeckerfestival

Festivalprogramm ist so bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie



Willkommen bei eat! berlin | Foto: dpa

Samstag, 2. März 2013

Das Festivalprogramm ist so bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie

Willkommen bei eat! berlin. Zwischen dem 26. Februar und dem 3. März 2013 wird nach dem großen Erfolg 2011 das eat! berlin Feinschmeckerfestival fortgesetzt. So bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie ist auch diesmal das Festivalprogramm. In dieser Woche werden alle Tische zusammen geschoben und eat Berlin bringt Sie und die Stadt zum Kochen. Wann: 26.02-03.03.2013

**Radio eins**  
16.02.2014  
Hörer Ø 268.000

Zwei auf Eins Gespräch mit Bernhard Moser zum Thema Seeigel

The screenshot shows the website for radioeins rbb. At the top left is the logo 'radioeins rbb'. To the right is a search bar with the text 'Nur für Erwachsene' and a magnifying glass icon. Below the logo is a navigation menu with the items 'START', 'PROGRAMM', 'THEMEN', 'VERANSTALTUNGEN', and 'TEAM'. The 'PROGRAMM' item is highlighted with an orange underline. Below the navigation menu is a program listing card. On the left side of the card is an orange square containing the text 'So' and '16.03.'. To the right of the square is the program title 'Zwei auf Eins' in bold, followed by the subtitle 'mit Daniel Finger und Sven Oswald'.

**Radio eins**

17.02. bis 02.03.2014

Hörer Ø 268.000

Fünfmal täglich eat! berlin jingle und Terminhinweise

The screenshot displays the website interface for the eat! berlin festival. At the top, there is a navigation bar with tabs for **START**, **PROGRAMM**, **THEMEN**, **VERANSTALTUNGEN**, **TEAM**, and **HÖREN**. A "Playlist heute" link is also visible. Below the navigation, there are three program cards:

- Der schöne Morgen** mit Stefan Rupp und Christoph Azone. Includes a "Nachhören" button.
- radioeins** mit Anja Goerz. Includes a "Zur Sendung" button.
- radioeins** mit Steen Lorenzen. Includes a "Zur Vorschau" button.

Below the program cards is a "AKTIONEN" section with three action cards:

- Zum Glück**: Die radioeins Lese-Show. Includes an image of a book cover with the text "ZUM LÜCK ZUM".
- Der radioeins-Kommentatoren-Talk**: Ein echter Kracher! 100 Tage Große Koalition. Includes an image of a large crowd at night and a "12:00" time indicator.
- Mit Liveticket!**: Das Arena Fußball Tippspiel. Tippen & gewinnen! Includes an image of a soccer field.

**Radio Plus.am**  
18.02.2014  
Hörer Ø 5.000

<http://plusam.de/>



**Radio Plusam**  
aus dem Herzen der Hauptstadt  
www.plusam.de

**Hörerreise in Zusammenarbeit mit**





**CHINA TOURS**  
Ihr Weg ins Reich der Mitte





**Erleben Sie Chinas Mega-Cities vom 21. - 29. Juni**  
Buchungen und mehr Infos unter [plusam.de](http://plusam.de) und [medienkontor-berlin.de](http://medienkontor-berlin.de)

**Livestream**

Server:

Titel:

[plusam.de](http://plusam.de)

**Startseite**

- [Radio Plusam Berlin](#)
- [Aktuelles](#)
- [Podcast](#)

**c-btv Videos**

**Radio Plusam Berlin**

[Sendeplan](#)

Heute ◀ ▶

Woche | Monat | Termin

07:00	Sol y Luna Sport&Style
09:00	Pluspunkt am Dienstag
10:00	Up'nAway Berlin
10:30	POSTS - Aktuell-Magazin
11:00	Plusgenau
11:30	Infothek MeckPomm
12:00	Pluspunkt am Mittwoch
13:00	Up'nAway Berlin
13:30	POSTS - Aktuell-Magazin

**Gewinnspiel**

**Partner**

- [All4radio](#)
- [c-btv](#)
- [HauptstadtMenschen](#)
- [Medienkontor](#)
- [Officeplus](#)
- [Rocklabor](#)
- [UMP-Deutschland](#)

**Hörer-Reisen**

- [Mauritius](#)
- [Südafrika](#)

**Spreeradio**  
21.02.2014  
Hörer Ø 246.000

## eat! berlin - Feinschmeckerfestival

Festivalprogramm ist so bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie



Samstag, 2. März 2013

Das Festivalprogramm ist so bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie

Willkommen bei eat! berlin. Zwischen dem 26. Februar und dem 3. März 2013 wird nach dem großen Erfolg 2011 das eat! berlin Feinschmeckerfestival fortgesetzt. So bunt, verrückt und vielseitig wie die Berliner Gastronomie ist auch diesmal das Festivalprogramm. In dieser Woche werden alle Tische zusammen geschoben und eat Berlin bringt Sie und die Stadt zum Kochen. Wann: 26.02-03.03.2013



**Radio 88,8**  
24.02.2014  
Hörer Ø 130.000

<http://www.radioberlin.de/>

Bernhard Moser zum Thema eat! berlin und "wie wird man Restauranttester"

**BB Radio**  
28.02.2014  
Hörer Ø 508.000

Interview mit Bernhard Moser im Studio

> Actionfilme > Krimiserien > Kultserien > Familienserien  
 > Liebesfilme > Drama > Thriller > Kinderserien  
 > Komödien > US-Serien > Dokus > SciFi-Filme

**Tausende Filme und Serien**  
Hier klicken

**BB RADIO**  
Voll die Vielfalt

Vermarktung | Ansprechpartner | Kontakt | Login

Steffi Erhart  
BB RADIO bei der Arbeit

**Job** **LIVESTREAM** ▶ it. Calvin Harris - We Found Love

HOME BENNI UND MARLITT SHOW PROGRAMM MUSIK EVENTS WERBEPARTNER JOBS Suchbegriff eingeben

**DIE BENNI UND MARLITT SHOW**  
BB RADIO "HITBLOCK HUNNI HIT SPEZIAL"  
KYLIE MINOGUE - "KISS ME ONCE"  
BB RADIO STARS HAUTNAH  
"BB RADIO UK HITS" - HÖR DEN HIT UND FLIEG MIT!

**SENDUNGEN**  
**DIE BENNI UND MARLITT SHOW**  
WIRKLICH WITZIG GEWÉCKT!

**MUSIK**  
Überraschungshit - Spezial

**DIE NONSTOP-HIT-BLOCK!**  
100€ GEWINNEN!

**JEDE STUNDE DIE CHANCE AUF 100 EURO!**  
BB RADIO "Hitblock Hunni Hit Spezial"

**JOB**

FÜR UNSERE REGION!  
Marlitt macht's möglich

BENNI UND MARLITT SHOW  
"Benni und Marlitt machen Sie fröhlich!"

DIESES JAHR VERDIENT JEDER EINEN URLAUB IN SCHWEDEN.  
Mit Stena Line nach Schweden!

# CLIPPING-REPORT

TV

RBB ZiBB  
24.02.2014

[http://www.rbb-online.de/zibb/archiv/20140224\\_1830/feinschmeckerfestival-eat-berlin.html](http://www.rbb-online.de/zibb/archiv/20140224_1830/feinschmeckerfestival-eat-berlin.html)



Gedeckter Tisch in einem Restaurant © dpa

Mo 24.02.2014 | 18:30 | zibb

Live vor Ort

## eat! berlin - das Feinschmeckerfestival

**Vier Spitzenköche, bestes Essen, dazu hochkarätige Artistik in der Show "Der Ball des Grafen" - so bunt, pompös und glitzernd beginnt am Montag das Feinschmeckerfestival "eat! Berlin". zibb meldet sich live vom Auftakt.**

Einer der besten Köche Europas, Harald Wohlfahrt, sowie Kolja Kleeberg, Hans-Peter Wodarz und Toni Mörwald zaubern in der Küche Saiblingsfilet, Duftreischme und Croustillant.

Wir sprechen live mit Besuchern und Machern des Festivals, gucken den Promiköchen in die Töpfe und geben einen Ausblick auf die kulinarischen Highlights des Festivals.

**Beitrag von Cornelia Jokisch, Reporterin: Patricia Pantel**

### INFOS IM WWW

[eat-berlin-festival.de](http://eat-berlin-festival.de)

[eat! berlin](#)

Veranstaltungsort:  
PALAZZO Spiegelpalast am  
Humboldthafen  
Invalidenstraße / Friedrich-List-  
Ufer  
10557 Berlin

**TV Berlin**  
24.02.2014

<http://www.tvb.de/slm/1272-eat-berlin-eroeffnungsfeier-im-palazzo>

## eat! berlin Eröffnungsfeier im Palazzo



Zum Auftakt des Feinschmeckerfestival eat! berlin kamen am Montagabend zahlreiche Sterneköche und Prominente aus der Gastronomie zusammen. Die Gourmets trafen sich im Palazzo Berlin, wo die Eröffnungsfeier stattfand. Das Festival feiert dieses Jahr seinen dritten Geburtstag und bietet ein vielfallsreiches Programm: Hier gibt es alles vom veganen Kochkurs bis hin zu einer Veranstaltung, bei der Kombinationen aus außergewöhnlichen Käse- und Biersorten vorgestellt werden. Berliner können mit einem Besuch beim eat! berlin Festival noch bis zum 2. März ihre Sinne verwöhnen.

Mehr Informationen unter [www.eat-berlin-festival.de](http://www.eat-berlin-festival.de)