

„WIR STEH'N AUF BERLIN, BERLIN!“

DER BADISCHE SPITZENKOCH FRANZ BERLIN ÜBERNIMMT DIE SCHMUGGLERSCHEUNE FÜR EINEN ABEND

Ist Ihnen schon einmal aufgefallen, wie oft „Berlin“ im Doppelpack auftritt? „Berlin, Berlin“ war eine ARD-Vorabendserie. Es gibt ein Hotel namens „Berlin, Berlin“ und die Gropiuslerchen sangen 1987 „Berlin, Berlin – dein Herz kennt keine Mauern“. Berlin scheint also das Twix (oder, für die Älteren, der Raider) der Hauptstädte zu sein und so kam **eat! berlin** zu **Franz Berlin** 🍷🍷, dem badischen Spitzenkoch.

Er ist heimatverbunden, aber durchaus im kulinarischen Deutschland herumgekommen, der junge Herr Berlin vom Restaurant **KroneLamm** in Zavelstein. Einige der besten Sternerestaurants hat er auf seiner Ausbildung mitgenommen. Seine Kochausbildung machte Franz Berlin noch im Nachbarort Bad Teinach. Dann zog es ihn 2002 in den tiefen Süden Badens, zum renommierten Restaurant Adler in Häusern, wo er bei Winfried Zumkeller erste Erfahrung in der Edelgastromie sammelte. Jörg Müller, Gastroliegende aus Westerland, holte den 21-jährigen 2004 als Chef de Partie auf das ferne Sylt, drei Jahre später wurde Franz Berlin Sous-Chef bei Jörg Sackmann in Bayersbronn. 2009 zog es Berlin wieder in den elterlichen Betrieb, wo er im **KroneLamm** seine Idee von einer modernen Regionalküche erstmals als selbständiger Küchenchef umsetzen durfte und dafür schnell mit einem Stern belohnt wurde.

In Berlin hat Berlin allerdings bisher noch nie gekocht. Idee und



Anlass also für **eat! berlin**, den 34-jährigen Haubenkoch einfach mal hierher zu holen, nicht nur wegen des tollen Nachnamens. Franz Berlin sagte gerne zu: „Das Festival ist eine tolle Plattform, um mich und meine Küche auch einmal in der Hauptstadt zu präsentieren.“ In der rustikal-eleganten Schmugglerscheune des **Alten Zollhaus** bei **Herbert Beltle** werden Berlin und sein Team jene weltläufig-badische Küche servieren, die den Gault&Millau zu dem schwärmerischen Lob „Augen- und Aromenweide“ veranlassten. Sieben üppige und spannende Gänge plant Berlin für Berlin, vom Empfang mit „Presa vom Iberico“ oder „Ochsenmaulsalat“ über den Zwischengang „Schwarzwälderkirschtorte“ (mit Gänselebermousse, Schokoladenbrioche und Brillat Savarin) bis zum „Bretonischen Steinbutt mit Navettenpüree und Yuzu-gel“. Und auch das „Toffee“ zum Dessert wird so ganz anders werden, als man das gemeinhin kennt.

Die Weinbegleitung zu diesem Menü macht **Rainer Schnaitmann**, der junge VDP-Winzer aus Fellbach, dessen nach ökologischen Prinzipien angebaute Sauvignon Blancs, Spätburgunder oder Lemberger zum Besten gehören, was schwäbische Weingüter hervorbringen.

Und wieder einmal scheint sich zu bewahrheiten, dass Menschen aus dem Südwesten des Landes (fast) alles können. Das mit dem Hochdeutsch ist in diesem Falle ja zweitrangig ...

[Buchen Sie hier Ihr Ticket zur Veranstaltung](#)