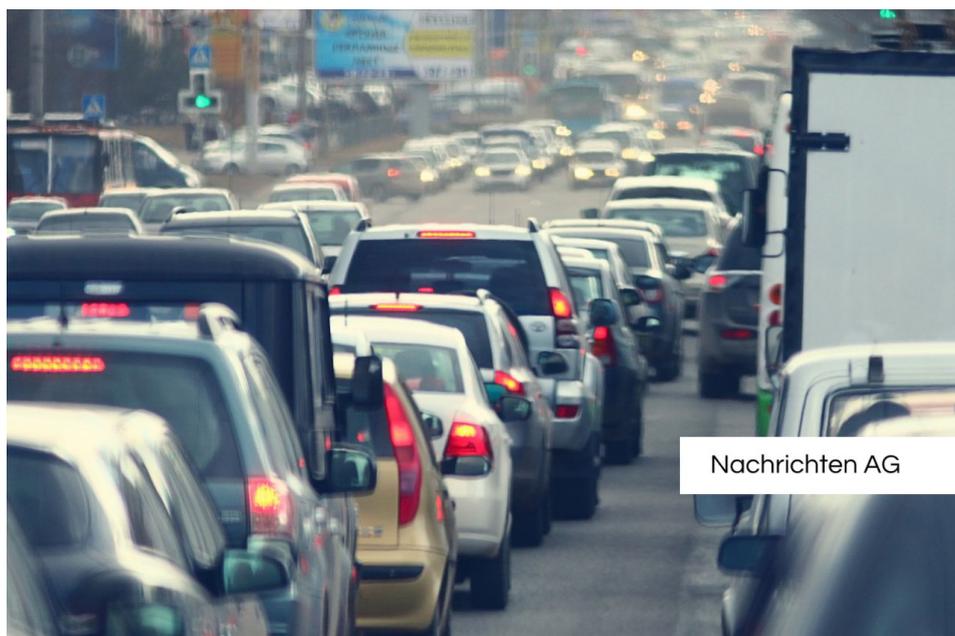


Schluss mit Genuss: Restaurant „Volt“ schließt nach 14 Jahren!

Das beliebte Restaurant „Volt“ schließt nach 14 Jahren in Kreuzberg. Der Berliner Meisterkoch Max Strohe wird 2024 ausgezeichnet.



Berlin trauert um das legendäre Restaurant „Volt“! Nach 14 Jahren schließt das renommierte Fine-Dining-Lokal in Kreuzberg, das 2017 mit 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde. Matthias Gleiß, der als Aufsteiger des Jahres 2011 geehrt wurde, gab bekannt, dass die Entscheidung nicht leicht fiel, da das Restaurant eine vitale Rolle in der kulinarischen Szene Berlins gespielt hat. Die Türen schließen endgültig zum Jahreswechsel, aber Gourmets haben noch bis Silvester Zeit, das exquisite Sechs-Gang-Menü zu genießen, das für 199 Euro angeboten wird – ein letztes Festmahl für alle, die diese geschmackliche Reise nicht verpassen möchten, berichtete die B.Z.

Kulinarische Meisterwerke in Berlin weiterhin gefeiert

Trotz des Schließens von „Volt“ bleibt die Gastronomieszene in der Hauptstadt dynamisch und kreativ! Wie die Website Berlin Partner in der Bekanntgabe der „Berliner Meisterköche 2024“ berichtete, zeichneten Umwelt und Vielfalt erneut die kulinarischen Talente der Stadt aus. Bei einer feierlichen Gala im ehemaligen C&A-Gebäude in Neukölln wurden bedeutende Auszeichnungen verliehen, darunter der Titel „Berliner Meisterkoch 2024“ an Max Strohe vom Restaurant „tulus lotrek“ und „Aufsteiger des Jahres 2024“ an Karl-Louis Kömmler von „Loumi“. Diese Veranstaltungen zeigen, dass Berlins Gastronomie trotz Herausforderungen weiterhin wächst und sich neu erfindet.

Die Auszeichnung für die „Berliner Barkultur 2024“ erhielt die „Wax On“-Bar, bekannt für ihre entspannte Atmosphäre und Kreativität in der Cocktailszubereitung. Auch die „Domäne Dahlem“ wurde als „Berliner Kiezmeister 2024“ geehrt, ein Ort, der städtische Menschen mit der Herkunft ihrer Lebensmittel verbindet und nachhaltigen Konsum fördert. Solche Erfolge verdeutlichen, wie eng kulinarische Innovation und kulturelles Erbe in Berlin verwoben sind, was die Stadt zu einer der spannendsten Food-Destinationen Europas macht.

Details

Quellen

- www.bz-berlin.de
- www.berlin-partner.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de