

# LAUDATIO



## Marcus Zimmer

Aufsteiger des Jahres 2014

Wenn dem Nachwuchs, sprich dem Aufsteiger, die Zukunft gehört, dann ist das die wichtigste Auszeichnung des Jahres. Marcus Zimmer, der gebürtige Cottbusser, macht eine hervorragende Küche im Restaurant am Steinplatz. Regionale Produkte stehen im Mittelpunkt, internationale und deutsche Küche auch mit modern interpretierten Berliner Gerichten halten sich die Waage.

So zaubert Marcus Zimmer beispielsweise eine Neuinterpretation der Königsberger Klopse, nahezu fettfrei, kalorienarm, leicht, bekömmlich. Im »Restaurant am Steinplatz« spielte Marcus Zimmer Doppelpass mit seinem besten Freund, dem Sternekoch Stefan Hartmann, der Berlin inzwischen leider in Richtung Vancouver verlassen hat. Der hatte die Grundkonzeption für das Restaurant geschrieben, Zimmer machte den Feinschliff und übernahm die Küche.

Marcus Zimmer hat im Züricher Designhotel »Widder« gelernt, dann seine Wanderjahre genossen und unter anderem im Restaurant »Rote Forelle« im Harz für George Clooney gekocht, für den Mann, der höchsten Wert auf totale Frischprodukte legt. Und Clooney war begeistert.

Ich habe das erste Mal bei Marcus Zimmer gegessen, als er vor etlichen Jahren im Restaurant »Guy« am Gendarmenmarkt kochte, und dann entstand das Produkt einer wahrlich engen Freundschaft. Marcus Zimmer wurde Executive Chef im »Restaurant am Steinplatz«. So führt er sein Team, regelt die Küche und ist gleichermaßen gut am Gast wie zu seinen Mitarbeitern.

Marcus Zimmer ist für mich hochverdient der »Aufsteiger« in der deutschen Gourmet-Metropole Berlin.

*Heinz Horrmann*

BERLINER

*Meisterköche*

2014