

R e s t a u r a n t

# HORVÁTH



## Pressemitteilung

HORVÁTH  
Paul-Lincke-Ufer 44A  
10999 Berlin  
Tel. +49 (0)30 61289992  
E-Mail: mail@restaurant-horvath.de

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag von 18:30 Uhr bis  
22:00 Uhr

### **HORVÁTH in Berlin-Kreuzberg – 2-Sterne-Küche in ungezwungener Atmosphäre**

Berlin, September 2018 – Als Sebastian Frank zum ersten Mal ins HORVÁTH kam, war er überrascht. Er hatte ein Fünf-Sterne-Haus in Österreich hinter sich gelassen und erwartete nun, ein Feinschmecker-Restaurant zu betreten. Stattdessen fand er sich in einem gemütlichen Lokal wieder, in dem österreichische Gastlichkeit gelebt wird. Er verliebte sich sofort in die Individualität und den besonderen Charme des Gastraumes, der nur dort entstehen kann, wo nicht alles perfekt ist. Auch die Küche war nicht so ausgestattet, wie Frank es gewohnt war, aber er begann zu improvisieren und sagt rückblickend: „Wir haben aus wenig viel gemacht.“

Das Restaurant am Paul-Lincke-Ufer inmitten des quirligen Szene-Viertels Kreuzberg besticht durch schlichte Eleganz. Holzvertäfelte Wände und Kerzen sorgen für eine warme Atmosphäre. In den Räumen, in denen sich seit fast 100 Jahren Restaurants befinden, lässt man das schnelle Treiben der Stadt schnell hinter sich. Geschäftsführerin Jeannine Kessler: „Wir wollen unseren Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten, sie sollen sich fallen lassen und sich voll und ganz auf Sebastians Kreationen einlassen.“

Ihr junges dynamisches Team ist vom Spirit des Hauses angesteckt und von der wagemutigen Küche überzeugt. Das Publikum ist bunt gemischt und so unkonventionell wie das HORVÁTH selbst. Vermutlich ist es das einzige Sterne-Restaurant, in dem Hunde nicht nur willkommen sind, sondern sogar ein eigenes Gedeck bekommen.

Auch für den Restaurantleiter und Sommelier Jakob Petritsch ist es die österreichische Gastlichkeit, die das HORVÁTH auszeichnet: „Hier wird jeder mit einem Lächeln empfangen.“ Inhaber und Küchenchef Sebastian Frank sorgt mit seiner emanzipatorischen Küche für ein individuelles Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau. Ihm und seinem Team ist es zu verdanken, dass dem HORVÁTH zwei Sterne des Guide Michelin und 17 Punkte vom Gault Millau verliehen wurden.

Heute ist Frank froh, dass mit ihm zum ersten Mal ein Koch aus Österreich im HORVÁTH am Herd steht. Er sagt: „Der Topf hat endlich seinen passenden Deckel bekommen.“

Das Restaurant Horváth hat 50 Sitzplätze und ist mittwochs bis sonntags von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet. Reservierungen über Tel. +49 (0)30 61289992 oder E-Mail: mail@restaurant-horvath.de.

### **Über das HORVÁTH**

Das 2-Sterne-Restaurant HORVÁTH begeistert mit emanzipatorischer Küche und österreichischer Gastlichkeit in schlicht-elegantem Ambiente inmitten des quirligen Szene-Viertels Kreuzberg. Auf den Teller kommt österreichische Tradition – aber ganz anders, als man sie erwartet: In den letzten Jahren hat

Küchenchef Sebastian Frank eine eigene, unverkennbare Handschrift entwickelt, indem er Gemüse, Fleisch und Fisch als gleichberechtigte Akteure auf den Teller bringt. Das Ergebnis ist eine einzigartige Kombination aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen. Serviert werden seine Kreationen ungezwungen zwischen geschichtsträchtigen, holzvertäfelten Wänden bei Kerzenschein.

### **Die Geschichte des HORVÁTH**

Das HORVÁTH blickt auf eine spannende Geschichte zurück, denn bereits seit 1918 befinden sich in den Räumen am Paul-Lincke-Ufer 44a Restaurants. Hier wurde geschlemmt und gelacht, philosophiert und getrunken, und wer in dem Raum mit den alten Holzpaneelen sitzt, spürt sofort, dass Kreuzberger Nächte sehr lang sein können. Berühmt wurde die Adresse, als der österreichische Philosoph und Schriftsteller Oswald Wiener 1973 hier das „Exil“ gründete, das damals schnell zum Hotspot für Künstler und Kulturschaffende aufstieg. Es gab österreichischen Sauerbraten und burgenländische Weine, zu den Stammgästen zählten Künstler wie Joseph Beuys und Andy Warhol, Rainer Werner Fassbinder und Otto Sander, selbst David Bowie ging hier ein und aus. Das Restaurant war mit einer Biertapete von Dieter Roth ausgestattet, an der Decke befand sich ein Bild von Martin Kippenberger – und wer weiß, wer sich noch an den Wänden dieses legendären Lokals verewigt hat. In dieser Mischung aus österreichischem Restaurant und Berliner Kneipe wurden unzählige rauschende Feste gefeiert, bis Oswald Wiener die Stadt verließ und seine Nachfolgerin das legendäre „Exil“ in ein italienisches Restaurant namens „Cena“ verwandelte. Erst als die Gastronomen Edith Berlinger und Dietmar Schweitzer im Jahr 2005 das Restaurant neu eröffneten und in Anlehnung an den österreichischen Dichter Ödon von Horváth taufte, fand es zu seiner Bestimmung zurück. 2010 wurde Sebastian Frank zum Küchenchef ernannt, und dank seiner Kochkunst stieg das HORVÁTH innerhalb eines Jahres zu einem Sterne-Restaurant auf. Als die Besitzer sich im Jahr 2014 einem anderen Projekt widmen wollten, war Franks Entscheidung schnell gefallen. Er und seine Lebensgefährtin Jeannine Kessler wurden am 1. Januar 2014 die neuen Inhaber des HORVÁTH. 2015 wurde Frank mit seinem zweiten Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau listet das Restaurant mit 17 Punkten, der Feinschmecker mit 4 F's von 5. 2017 zeichnete die Jury der Berliner Meisterköche Sebastian Frank zum „Berliner Meisterkoch 2017“ aus. Zudem erhielt er Anfang 2018 im Rahmen des internationalen Gastro-Kongresses „madridfusion“ den Titel „bester Koch Europas 2018“. Als gastronomische Traditionsadresse ist das HORVÁTH mittlerweile eines der führenden Gourmet-Restaurants der Stadt.

###

### **Kontakt und weitere Informationen:**

Agentur für Kommunikation Kerstin Riedel  
Telefon: +49 176 98 353425  
E-Mail: [kerstin.riedel@riedelpr.de](mailto:kerstin.riedel@riedelpr.de)  
Web: [riedelpr.de](http://riedelpr.de)