



Berlin, 6. September 2007

Stefan Hartmann ist „Aufsteiger des Jahres 2007“

Stefan Hartmann ist von der Jury „Berliner Meisterköche“ von Berlin Partner zum „Aufsteiger des Jahres 2007“ gewählt worden!

Als „Aufsteiger des Jahres 2007“ waren neben Stefan Hartmann („Hartmanns“) nominiert: Jörg Behrend („San Nicci“), Patrick Bolte („Berlin-Sankt Moritz“), Eduard Dimant („shiro i shiro“), Florian Glauert („Grill Royal“), Matthias Gleiß („H.H. Müller“), Thomas Kurt („E.T.A. Hoffmann“, Hotel Riehmers Hofgarten) und Stephan Garkisch („Bieberbau“).

Der Preis wird seit 1997 verliehen und die Preisträger von einer unabhängigen Jury aus Fachjournalisten und Gourmet-Experten gewählt.

Dieses Jahr sind 35 Kandidaten aus Berlin und Brandenburg als mögliche Preisträger der insgesamt fünf Kategorien „Berliner Meisterkoch 2007“, „Brandenburger Meisterkoch 2007“, „Aufsteiger des Jahres 2007“, „Berliner Maître 2007“ und „Berliner Sommelier 2007“ aufgestellt worden.

Für Stefan Hartmann, der sein Restaurant HARTMANNs erst im Februar 2007 eröffnete, ist diese Auszeichnung ein großer Erfolg:

„Ich fühle mich sehr geehrt den Titel „Aufsteiger des Jahres 2007“ bekommen zu haben und möchte mich bei allen Jurymitgliedern bedanken! Ich bin sehr erfreut und auch unwahrscheinlich stolz auf mein gesamtes Team! Denn ohne das Engagement meiner Mitarbeiter und deren Vertrauen, wären wir in so kurzer Zeit wie das HARTMANNs erst eröffnet ist, nicht so weit gekommen.“

Stefan Hartmann blickt auf erfolgreiche Monate seit der Eröffnung zurück. Neben zahlreichen lobenden Kritiken von lokalen wie nationalen Fachjournalisten hat der junge Koch und Restaurantinhaber auch die Altmeister des Gormetfachs Wolfram Siebeck, Heinz Horrmann und Prof. Dr. Dieter Großklaus (Chaîne de Rôtisseurs) überzeugt.

Schon in der Juni-Ausgabe 2007 vergab das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ 2 von möglichen 5 Punkten, was für ein „Einsteiger-Restaurant“ ein sehr guter Anfang ist.

Klein, fein, unprätentiös und ehrlich lautet das Fazit vieler Kritiker und loben die Professionalität seines Könnens sowie den Mut zur Klarheit und Kreativität.

HARTMANNs Restaurant
Fichtestraße 31
10967 Berlin-Kreuzberg

Telefon: 030 – 61 20 10 03
www.hartmanns-restaurant.de
Montag – Samstag 18:00 bis 24:00

CSIZMAZIA PR

Rebeka Csizmazia + Körtestraße 22 + 10967 Berlin + 0049 (0)177 - 62 85 383
rebekka@csizmazia-pr.de + www.csizmazia-pr.de



Stefan Hartmann

Geboren:	10. Oktober 1976 Uelzen
1994 - 1997	Ausbildung zum Koch im Steigenberger Hotel "Conti-Hansa" in Kiel, Deutschland
Beruflicher Werdegang:	
August 1997 - Februar 1999	Commis de Cuisine im Restaurant "Le Canard" in Hamburg, Deutschland.
Februar 1999 - April 2000	Chef de Partie in der "Patina" in Los Angeles, USA.
Mai 2000 - August 2000	Eröffnung des "Hollywood Bowl" als Küchenchef in Los Angeles, USA
August 2000 - Dezember 2000	Chef de Partie im Restaurant "Maximin" in Vence, Frankreich.
Januar 2001 - Januar 2002	Sous Chef von Kolja Kleeberg im Restaurant "Vau" in Berlin, Deutschland.
März 2002 -Juli 2006	Küchenchef im Restaurant "Jolesch" in Berlin, Deutschland.
Februar 2007	Eröffnung des eigenen Restaurants HARTMANNs, Berlin.

CSIZMAZIA PR

Rebeka Csizmazia + Körtestraße 22 + 10967 Berlin + 0049 (0)177 - 62 85 383
rebekka@csizmazia-pr.de + www.csizmazia-pr.de



Besondere Tätigkeiten auf Veranstaltungen und Events (Auswahl):

1999 - 2000	Consulting auf vier Windsurfschiffen der Holland America Cruiseline. Betreuung und Einführung der Menuekarten im Auftrag der "Patina" Los Angeles, USA.
2001 - 2006	Zahlreiche Foodstyles in Zusammenarbeit mit dem Berliner Fotografen Florian Bolk (www.florianbolk.de) für diverse Unternehmen und Firmen.
Februar 2002	Consulter im Auftrag von Dieter Kronzucker im "Casa di Oaxaca" in Oaxaca, Mexiko.
März 2003	Gastkoch auf dem "Wine Gourmet Festival" in der "Krone Asmannshausen", Deutschland in Vertretung für Joachim Splichal, Patina, Los Angeles USA.
Januar 2005	Im Rahmen der Radio Fritz Kochsendung: Übertragung einer Kochsession Mit Max Spalleck auf Radio Fritz.
Juni 2005	Gastkoch auf dem "Gourmefestival Kreuzberg - Kreuzberg kocht!".
Januar 2006	Head of Kitchen auf der Bread & butter Berlin 2006 für das Restaurantzelt Cookies Sprawl.
Mai 2006	Gastkoch auf der Modenschau von DI NOBILE und KLEIDZEITLOS im Meilenwerk Berlin.
Juli 2006	Head of Kitchen auf der Bread & butter Berlin 2006 für das Restaurantzelt Cookies Sprawl.
Oktober - Dezember 2006	Zahlreiche Kochkurse im Auftrag von BioLüske Berlin.

CSIZMAZIA PR

Rebeka Csizmazia + Körtestraße 22 + 10967 Berlin + 0049 (0)177 - 62 85 383
rebekka@csizmazia-pr.de + www.csizmazia-pr.de