

CHEF DANIEL DAL-BEN – Germany

23 de novembro de 1972, Düsseldorf

Daniel Dal-Ben cresce como um verdadeiro filho de Düsseldorf. Herdou do pai italiano uma forte dose de "Italo-power" — e, acima de tudo, o amor e o respeito pelos ingredientes frescos e autênticos.

O leão no seu logótipo representa os dois lugares que considera casa: a região de Düsseldorf e o Véneto.

Da cervejaria à estrela Michelin – um percurso pouco convencional

Ao contrário do que se poderia imaginar, a carreira de Daniel não começou numa cozinha estrelada, mas sim num ambiente mais modesto: uma cervejaria. Durante a sua formação no tradicional restaurante da cervejaria Frankenheim, em Düsseldorf, aprendeu não só lições de vida, mas também todas as bases essenciais para se tornar um grande cozinheiro.

Depois da formação, Daniel passou por diversas cozinhas de referência, onde foi aperfeiçoando a sua técnica. Entre os locais por onde passou destacam-se o Hotel Restaurant Rolandsburg, Feinkost Fröhlich, Restaurant Moskito, Restaurant Treibhaus, Restaurant Cannonicus, Restaurant Gloriette e Restaurant Vin & Meer.

Em 2002, decide pôr fim à sua "peregrinação culinária" e dá o passo seguinte: abre o seu próprio restaurante — naturalmente, em Düsseldorf, junto ao Zoopark.

Desde o início, a sua visão era clara: criar um refúgio acolhedor onde os seus clientes pudessem fazer uma pausa gastronómica memorável. O restaurante chamava-se originalmente *Tafelspitz 1876*, tendo sido renomeado em 2020 para *1876 by Daniel Dal-Ben*.

Há mais de 20 anos que convida os seus clientes a entrar naquilo a que chama a sua sala de estar — um espaço onde se come bem "entre amigos", num ambiente descontraído e intimista.

Os pratos que compõem o seu menu nascem, em grande parte, da inspiração provocada pelos ingredientes de excelência que encontra ao fazer compras. A sua cozinha tem raízes na gastronomia alemã, mas é a influência do Véneto que lhe dá o toque distintivo e surpreendente. Um dos seus conceitos de assinatura são os *cicchetti* — cinco pequenas criações servidas em copos, que fazem as papilas gustativas dançar de prazer.

Só os melhores ingredientes chegam à mesa. E, como um camaleão, Daniel reinventa-se continuamente — a si, ao seu menu e ao seu restaurante.

Born on 23 November 1972 in Düsseldorf

Daniel Dal-Ben grew up as a true Düsseldorfer. Thanks to his Italian father, he was gifted early on with a generous dose of "Italo-power" — above all, a love for and deep understanding of fresh, authentic ingredients. The lion in his logo symbolises the two places he calls home: the Düsseldorf region and the Veneto.

From Brewery to Michelin Star – A Unique Career Path

Daniel's culinary journey didn't begin in a fine-dining kitchen as one might expect, but rather in a more humble setting: a brewery. During his apprenticeship at the traditional Frankenheim brewery tavern in Düsseldorf, he not only learned life lessons but also acquired all the fundamental skills needed to become a great chef.

Following his training, Daniel honed his craft at various renowned culinary establishments, continually refining his technique. His career path took him through kitchens such as Hotel Restaurant Rolandsburg, Feinkost Fröhlich, Restaurant Moskito, Restaurant Treibhaus, Restaurant Cannonicus, Restaurant Gloriette and Restaurant Vin & Meer.

In 2002, Daniel decided it was time to stop wandering and take the next big step: opening his very own restaurant — naturally, in Düsseldorf, right by the Zoopark.

His vision was clear from the beginning: to create a cosy culinary retreat for guests to enjoy a refined, relaxing experience. Originally named *Tafelspitz 1876*, the restaurant was rebranded in 2020 as *1876 by Daniel Dal-Ben*. For over 20 years now, he has welcomed guests into what he calls his living room — a space where people can savour outstanding food "among friends" in a warm and relaxed atmosphere.

The dishes that make it onto Daniel's menu are usually inspired by the quality ingredients that catch his eye while shopping. His cooking style is rooted in German cuisine, but it is the influence of the Veneto that defines and surprises. One of his signature offerings: *cicchetti* — five small bites served in glasses, guaranteed to make your taste buds dance with joy.

Only the finest ingredients make it to the table, and like a chameleon, Daniel continuously reinvents himself, his menu, and his restaurant.

"My restaurant is still among the 100 best in Germany and my current awards are as follows:

Michelin Star 1 - *On 17 June 2025, I received my Michelin star for the 17th time in a row.*

GaultMillau "toques" ttt

Gusto"pans" 8+/10

Feinschmecker"points" FFF+

SchlemmerAtlas "spoon" XXX+

Varta" startip" * Kitchen & Service

Henris "diamonds" 3

Ranking:

Germany #91 / NRW #7 / Düsseldorf #1"