



So schmeckt die Hauptstadt: Das Menü der Berlin Food Week 2014

- **Vom 7. - 12. Oktober 2014 findet die erste Berlin Food Week statt**
- **Sterneköche, Streetfood, Stadtmenü, Kitchensurfing, Food Swapping und mehr – die Facetten der Food-Kultur auf einer Plattform**
- **Albert Raurich, Dos Pallilos/Barcelona, ist Gastkoch in der „Food Clash Canteen“**
- **Vollständiges Programm ab jetzt online unter www.berlinfoodweek.de**

Berlin, 3. September 2014: Die Food-Aktivisten in Berlin haben die Party-Szene als Innovator abgelöst. Die Stadt isst und kocht nicht nur leidenschaftlich – Berliner, Profis aus Deutschland und Foodies aus der ganzen Welt machen Berlin zur Genuss-Hauptstadt. Dabei beweisen sie täglich handwerkliches Können, Kreativität und Mut für Neues. Für die Initiatoren der Berlin Food Week genau der richtige Zeitpunkt, eine eigene Plattform für die Akteure und Projekte zu schaffen. „Gemeinsam mit allen, die sich leidenschaftlich für gutes Essen engagieren, wollen wir Berlin zu einer international beachteten Food-Metropole machen.“, so Alexander van Hessen, Begründer der Idee. Die jährliche Veranstaltungswoche soll gleichermaßen die Diskussion unter Foodies und das Bewusstsein der Öffentlichkeit für die Qualität von Nahrungsmitteln und Ernährung anregen, aber auch Anlass für Berlinbesuche sein. Vom 7. bis 12. Oktober erlebt Berlin seine erste Food Week. Zentraler Veranstaltungsort ist das Kaufhaus Jandorf im Bezirk Mitte. Weitere Veranstaltungen finden an öffentlichen und privaten Orten Berlins statt.

In Zusammenarbeit mit den Food-Akteuren der Stadt ist ein Programm entstanden, das zeigen soll, was Berlin kulinarisch zu bieten hat. Im Zentrum aller Events und Formate stehen dabei die Menschen, die Essen und Genuss leben.

Mit dabei sind

Unterstützt von:





... Berliner Profiköche, die in der „**Food Clash Canteen**“ im Kaufhaus Jandorf Freitag bis Sonntag abends die Food-Avantgarde verköstigen: **Marco Müller (Rutz), Matthias Diether (first floor), Lukas Mraz (Cordobar), Cynthia Barcomi, Björn Moschinski (Mio Matto), Gal Ben Moshe (Glass), Matthias Gleiß (Volt), Michael Höpfl (Pauly Saal)** und viele mehr haben zugesagt. Ebenfalls am Herd stehen hier deutsche und internationale Köche, wie **Albert Raurich aus Barcelona, langjähriger Sous Chef im El Bulli, jetzt Chefkoch des Dos Palillos und Vertreter der „Gremi d’Hostaleria del Vallès Oriental“** – dem katalanischen Gastronomie-Verband. Aus Mannheim reist Christian Krüger an, der diesjährige deutsche Preisträger des Bocuse d’Or. Aus Trier kommt Zwei-Sterne-Koch Wolfgang Becker vom Becker’s. Für die Weinbegleitung sorgen die Sommeliers Fräulein Brösel, Nancy Großmann und Billy Wagner.

... Akteure wie **Frank Lüske**, Inhaber des Lebensmittelmarktes Biolüske, der am Sonntag ins Kaufhaus Jandorf einlädt zu „**From Nose to Tail**“. Dort zeigt er gemeinsam mit zwei Metzgern, wie Lamm und Schwein zerlegt und Stück für Stück zu Filet, Spareribs, Landbratwürsten und deftiger Brühe verarbeitet werden. Das **Butcher-Happening will Aufklärungsarbeit leisten** über das traditionelle Metzgerhandwerk, aufzeigen wie verantwortungsbewusster Umgang mit Nutztieren geht und was wahren Fleischgenuss ausmacht.

... Gastronomen wie **Herbert Beltle und Stefan Schneck**, die als Botschafter bei ihren Kollegen für die Teilnahme am „**Stadtmenü**“ geworben haben: In Kooperation mit dem DEHOGA bieten **16 Berliner Restaurants unter dem Motto „Gemüse ist unser Fleisch“** zur Food Week ein Menü an. Mit dabei sind das Kopps, das Sauvage, The Grand, Fräulein Fiona und viele mehr.

Unterstützt von:





Weiterhin

... Food-Aktivisten wie **Hendrik Haase alias Wurstsack**, der die Berliner raus aus der Stadt auf die Äcker holen möchte. Am Samstag lädt er gemeinsam mit der Domäne Dahlem zur „Erdapfel Manufaktur“ ein.

... **Hobbyköche und leidenschaftliche Gastgeber**, die sich schon länger auf www.kitchensurfing.com zusammenfinden. Zur Food Week gibt's erstmals die „**Kitchensurfing Dining Experience**“: Ein Abend, zehn Köche, zehn private Küchen, zehn Menüs.

... **Food-Bloggerin** und Gastronomieberaterin **Cathrin Brandes**, die am Samstag im Kaufhaus Jandorf den „**Food Swapping Day**“ gestaltet: Sie sucht aufgeweckte Hobbyköche, die Eingewecktes in den drei Kategorien „Süße Konserven“, „Salzige Konserven“ und „Liköre und Sirups“ mitbringen und mit Gleichgesinnten tauschen wollen.

Darüber hinaus präsentieren zahlreiche **Unternehmen als Partner der Food Week** ein Programm rund ums Thema Food: Metro unterstützt die Köche der „Food Clash Canteen“ mit Ware und lädt am Freitag Food-Blogger und Koch-Azubis zur „**Metro Kochherausforderung**“ ein. Miele bietet **Tastings und Kochabende in der Miele Gallery** an – in Zusammenarbeit mit **Brotlieblich, TRY FOODS**, Mulax, Profikoch und Blogger **Steffen Sinzinger** und Food-Fotografin **Ailine Liefeld**. Bei einem Tasting lässt **Gerolsteiner** die Weinfans am Sonntag im Kaufhaus Jandorf erleben, **welches Wasser am besten zu welchem Wein** passt und warum.

Das detaillierte Programm folgt auf den nächsten Seiten, weitere Infos, Tickets und Anmeldung unter www.berlinfoodweek.de

Unterstützt von:





Programmübersicht Berlin Food Week 2014

Dienstag, 7. Oktober – Sonntag, 12. Oktober

Stadtmenü

In Kooperation mit dem DEHOGA Berlin bieten 16 Berliner Restaurants unter dem Motto „Gemüse ist unser Fleisch“ ein Menü an – nicht rein vegetarisch, aber bei dem Gemüse die Hauptrolle spielt. Ein breitgefächertes Abbild der Berliner Gastronomie-Szene macht mit. Die Menüs werden zum Fixpreis in den Preiskategorien 29 €, 49 € und 79 € angeboten.

Teilnehmende Restaurants: Brasserie Desbrosses (Ritz-Carlton), Fräulein Fiona, Hard Rock Cafe, Jungbluth, Kantine Kohlmann, Kopps, ProbierMahl, Quarré (Hotel Adlon Kempinski), Rotisserie Weingrün, Sage, Sauvage, The Grand, The Eats, Weinbar Rutz, XXenia (Pullman Hotel) sowie Zum dritten Mann.

Menüpreise und Infos zur Reservierung unter www.berlinfoodweek.de/programm2014/stadtmenue

Donnerstag, 9. Oktober

Berlin Food Night

Networking-Event zum Opening der Food Week und Branchentreffen für alle, die sich leidenschaftlich mit Genuss, Ernährung, Kochen, Konsum und Nachhaltigkeit beschäftigen. Gäste im Kaufhaus Jandorf sind Profis, Foodies, Partner und Unterstützer der Berlin Food Week, Food-Entrepreneure, die Teilnehmer der Next Generation Food, Institutionen, Journalisten, Blogger sowie Gastronomie und Hotellerie.

Für das kulinarische Programm der Food Night haben sich Berliner Food-StartUps und Nachwuchsköche zusammen getan: Rawfood-Experte Boris Lauser, Luisa Giannitti von LuisaKocht.de, Berlin Beef Balls, Hanage (japanische Okonomiyaki), Ulrike Marschner von häppies (herzhafte Germknödel) sowie 4Noo.de

Wann: 9. Oktober, 19:00 Uhr

Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21

Nur für geladene Gäste. Akkreditierungsanfragen an night@berlinfoodweek.de

Unterstützt von:





Freitag, 10. Oktober

METRO Kochherausforderung

Was sind beispielsweise ein Korb voller Pastinaken, Roter Beete und Teltower Rübchen und ein Päckchen Brausepulver für einen Food-Blogger? Eine echte Herausforderung, denn alle Zutaten müssen verkocht werden! Auf Einladung der METRO stellen sich vier passionierte Hobbykoch-Teams mit angeschlossenem Food-Blog sowie vier Kochazubi-Teams der Herausforderung, aus einem vorgegebenen Warenkorb und einer Überraschungszutat ein schmackhaftes Gericht zu kochen. Die Köche haben die Arbeit und die Zuschauer die Möglichkeit zu Probieren – Gäste sind jederzeit willkommen.

Wann: 10. Oktober, 10:00 bis 16:00 Uhr
Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21
Freier Eintritt, ohne vorherige Anmeldung
Weitere Infos unter www.berlinfoodweek.de

Food Clash Canteen

Temporäres Restaurant im Kaufhaus Jandorf und Treffpunkt der Food-Avantgarde. Täglich wechselndes Line-up aus lokalen und internationalen Küchenchefs. Fünf Gänge, Aperitif von Veuve Clicquot, Weinbegleitung von Weingütern des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) sowie Wasserbegleitung von Gerolsteiner. Jeder Abend steht unter einem anderen Motto.

Freitag

Motto: The world feeds us

Gastgeber und Sommelière: Fräulein Brösel

Amuse Bouche: Pâtisserie L'Oui im Grosz

1. Gang: Albert Raurich, Dos Palillos
2. Gang: Max Jensen und Felix Metzger, Guerilla Köche/Berlin Cuisine
3. Gang: Björn Moschinski, MioMatto
4. Gang: Gal Ben Moshe, Glass
5. Gang: Cynthia Barcomi, Barcomi's

Unterstützt von:





Wann: 10. Oktober, 20:00 bis 00:00 Uhr

Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21

Menüpreis inkl. Aperitif, Wein- und Wasserbegleitung: 89 EUR

Ticketreservierung ab 8. September über OpenTable unter www.berlinfoodweek.de

Next Generation Food

Think Tank mit Fokus auf digitale Technologien, Trends und Konzepte für die Food-Branche. Eine gemeinsame Veranstaltung von inspirato Konferenzen, Chefkoch.de und Ecom consulting.

Zwischen 15.30 und 17.00 Uhr präsentiert die Berlin Food Week ein Barcamp unter dem Titel „Food Experience“. Als Speaker und Referenten sind die Berlin Food Week Partner Kitchensurfing, TRY FOODS, Social Media Dinner, mealUp sowie Cathrin Brandes dabei. Diskutiert werden zum Beispiel die Pros und Cons der Verschmelzung von Food und Social Media.

Wann: 10. Oktober, 9:00 bis 18:00 Uhr

Wo: Kalkscheune, Johannisstraße 2

Infos und Anmeldung unter: www.next-generation-food.de

Herbstgenüsse – Brotliebbling trifft Miele

Gibt es etwas Besseres als ein knuspriges Brot frisch aus dem Ofen? Und selbstgemachtes Kürbis-Chutney dazu? Wir finden, das passt gut zusammen. Genauso wie Rezepte und Bio-Backsets von Brotliebbling und Backöfen von Miele. Im Rahmen eines Tutorials lernen Backfans ein Rezept und die richtige Zubereitung kennen. Probiert werden darf natürlich auch.

Maisbrot (glutenfrei) und Kürbis-Chutney

Wann: 10. Oktober, 14:00 bis 16:00 Uhr

Wo: Miele Gallery, Unter den Linden 26

Freier Eintritt, ohne vorherige Anmeldung

Mehr Infos unter www.berlinfoodweek.de

Genusserlebnis Salz & Pfeffer

Pfeffer, der nach dunkler Schokolade schmeckt und Salz, das an geräuchertem Schinken erinnert: Gute Zutaten sind voller geschmacklicher Überraschungen. Nimmt man dazu noch die radikal regionale und experimentierfreudige Küche von Kristof Mulack, so hat man den Mix für einen

Unterstützt von:





spannenden Abend voller geschmackvoller Erlebnisse.

Salz & Pfeffer fehlen auf keinem Esstisch, meist regiert raffiniertes Speisesalz und gemahlener schwarzer Pfeffer. Aber kaum jemand hat schon mal ein Kala Namak Salz als Ersatz für ein gekochtes Ei benutzt oder die Geschmackskomplexität des madagassischen Voatsiperifery Pfeffers probiert. Das Mulax und TRY FOODS veranstalten gemeinsam einen Abend rund ums Thema Pfeffer und Salz, an dem man nicht nur besondere Pfeffer und Salze aus aller Welt probieren, sondern diese auch in spannenden Kombinationen mit regionalen Produkten in einem 4-Gänge Menü genießen kann.

Wann: 10. Oktober, ab 20:00 Uhr

Wo: Miele Gallery, Unter den Linden 26

Menüpreis inkl. angeleiteter Pfeffer- und Salzverkostung, Aperitif, Wein- und Wasserbegleitung: 79 EUR

Ticketreservierung und mehr Infos unter www.miele-gallery.de

Samstag, 11. Oktober

Bite Club Streetfood-Brunch

Der Bite Club mischt das Partyfeeling einer Food-Messe in Brooklyn mit dem Trubel eines asiatischen Nachtmarktes – und hat sich so innerhalb eines Jahres zu einem Muss unter den Berliner Streetfood-Events entwickelt.

Zur Feier der ersten Berlin Food Week verwandelt die lebenslustige Foodie-Crowd das Kaufhaus Jandorf in ihr persönliches Clubheim. Die Top 10 der Food-Trucks und -Stände der Hauptstadt laden zu einem einzigartigen Streetfood-Brunch-Showcase. Mit dabei sind unter anderem die allseits beliebten Bunsmobile, Mogg & Meltzer, Maria Arepas und Garcon des Cafe. Zum Runterspülen des Festmahls gibt es frisch gepresste Säfte, Smoothies, Bellinis – und natürlich eine gehörige Portion Disko.

Wann: 11. Oktober, 11:00 bis 16:00 Uhr

Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21

Freier Eintritt, ohne Anmeldung

Mehr Infos unter www.berlinfoodweek.de

Food Swapping Day

Unterstützt von:





Plattform für Hobbyköche, Treffpunkt zum Austausch von Ideen, Rezepten, Produkten sowie DIY-Workshops. Unter der Federführung von Foodbloggerin/Gastronomieberaterin Cathrin Brandes (Tidbits).

Unter dem Motto „Erst kochen, dann swappen“ ist die Berliner Einmachszene aufgefordert, ihre Gläser ordentlich voll zu kochen. Gesucht werden aufgeweckte Hobbyköche, die Eingewecktes in den drei Kategorien „Süße Konserven“, „Salzige Konserven“ und „Liköre und Sirups“ mitbringen. Vor Ort wird genascht und verkostet, um das Tauschobjekt der Begierde zu identifizieren. Eine Jury kürt pro Kategorie einen Sieger.

Wer Neues lernen will, besucht einen von drei Workshops: mit Cathrin Brandes zum Thema Likör, Michael Maria Ziffels zum Thema Chutneys und Genussstreich zum Thema süßer Aufstrich.

Wann: 11. Oktober, Workshops 10:00 bis 13:00 Uhr, Swapping 13:00 bis 16:00 Uhr

Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21

Nur mit vorheriger Anmeldung unter www.berlinfoodweek.de/programm2014/foodswappingday

Erdapfel Manufaktur

Kartoffelchips sind böse. Fettig, ungesund und voller Zusatzstoffe. Das ist zumindest die vorherrschende Meinung. In Zusammenarbeit mit der Domäne Dahlem – dem Bio-Bauernhof mit U-Bahnanschluss – möchte Food-Aktivist Hendrik Haase zeigen, dass es auch anders sein kann. Und gleichzeitig die Jüngsten davon überzeugen, wie viel Spaß selber Ernten und Kochen macht.

Morgens geht es auf den Acker der Domäne Dahlem zum Kartoffeln ernten. Die Knollen werden aus der Erde geholt, gewaschen und in Körbe gelegt. Dann wird die Ernte via U-Bahn nach Mitte ins Kaufhaus Jandorf gebracht. Dort wird geschält und geschnibbelt und die Scheiben landen in heißem Öl (nicht in irgendeinem, sondern in Bioland-Rapskernöl von der Teutoburger Öl-Mühle). Obendrein können die Teilnehmer noch ihre eigene Gewürzmischung zusammen stellen. Das Ergebnis: frische, handgemachte Kartoffelchips. 25 Kinder (und auch Erwachsene) können nach vorheriger Anmeldung mitmachen.

Wann: 11. Oktober, ab 11:00 Uhr

Wo: Domäne Dahlem, Königin-Luise-Straße 49 (später im Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 -21)

Mehr Infos und Anmeldung unter www.berlinfoodweek.de

Food Clash Canteen

Unterstützt von:





Samstag

Motto: Aus deutschen Landen

Gastgeber und Sommelier: Billy Wagner

Amuse Bouche: Micha Schäfer, Nobelhart und Schmutzig

1. Gang: Micha Schäfer, Nobelhart und Schmutzig
2. Gang: Marcus Zimmer, Restaurant am Steinplatz
3. Gang: Matthias Gleiß, Volt
4. Gang: Lukas Mraz, Cordobar
5. Gang: Du Bonheur

Wann: 11. Oktober, 20:00 bis 00:00 Uhr

Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21

Menüpreis inkl. Aperitif, Wein- und Wasserbegleitung: 89 EUR

Ticketreservierung ab 8. September über OpenTable unter www.berlinfoodweek.de

Kitchensurfing Dining Experience

Ein Abend, zehn Köche, zehn private Küchen, zehn Menüs: Ausgewählte Kitchensurfing-Köche wie beispielsweise Laurin Hackney und Leila Kristiansen bringen ihre kulinarische Welt in private Esszimmer. Foodies und andere hungrige Berliner können dabei sein – als Gastgeber in ihrem eigenen Esszimmer oder am Tisch als Dinnergast.

Kitchensurfing.com ist ein Online-Marktplatz für Köche, die dort ihre Dienste, ihr Können und ihr Talent anbieten möchten. Die Plattform bringt ambitionierte Hobbyköche und Profis mit Menschen zusammen, die Wert auf gutes Essen legen.

Wann: 11. Oktober, ab 19:00 Uhr

Wo: In Esszimmern der Stadt

Ticketkauf und Anmeldung auf www.kitchensurfing-dining.com

Herbstgenüsse – Brotliebbling trifft Miele

Provenzalisches Weizenbrot und Kürbissuppe

Wann: 11. Oktober, 14:00 bis 16:00 Uhr

Wo: Miele Gallery, Unter den Linden 26

Freier Eintritt, ohne vorherige Anmeldung

Mehr Infos unter www.berlinfoodweek.de

Unterstützt von:





Kochherzen

Food-Fotografin Ailine Liefeld und Food-Blogger und Profikoch Steffen Sinzinger treffen sich am Herd. Zum ersten Mal bereiten die beiden ein Menü gemeinsam zu. Das Menü von Ailine und Steffen verbindet zwei Küchen, die unterschiedlicher nicht sein können. Während Steffen in der gehobenen Gastronomie zuhause ist und diese auch von der Pike auf erlernt hat – Ailine nennt seine Gerichte immer liebevoll “Pinzettenkochkunst” – ist Ailine eher in der rustikalen Küche zuhause und hat alles was sie kann, von der Oma gelernt und sich über die Jahre selbst beigebracht. Steffen sagt immer, dass man alles was sie kocht, am besten in einem Happen isst. Zusammen kreieren sie ein herbstliches, buntes Menü, das ihre Lieblingszutaten auf feine wie rustikale Art auf dem Teller vereint und den Gast tief in die Kochherzen der beiden schauen lässt.

Wann: 11. Oktober, ab 20:00 Uhr

Wo: Miele Gallery, Unter den Linden 26

Ticketreservierung und mehr Infos unter www.miele-gallery.de

Sonntag, 12. Oktober

From Nose to Tail

In Kooperation mit Biolüske wird das Kaufhaus Jandorf im Rahmen der Berlin Food Week am Sonntag zu einer temporären Metzgerei: Ein Schwein, das sich im Dreck suht? Kennt man. Ein Stück Filet auf dem Teller? Gegessen. Was aber passiert mit dem Schwein nach der Schlachtung und wie wird es zur Wurst? Das zeigen Frank Lüske und die Metzgermeister Maik Boeck und Benjamin Jacobi vom LandWert Hof Stahlbrode. Der LandWert Hof ist eine der letzten Warmfleischmetzgereien Deutschlands – an der Küste vis-à-vis der Insel Rügen genießen die Tiere artgerecht das gute Leben auf der Weide, werden irgendwann stressfrei geschlachtet und das Fleisch wird sofort weiterverarbeitet.

Das urbane Berlin ist eingeladen, nah dran zu sein und mitzuhelfen, wenn die Tiere (Schwein und Lamm) verarbeitet werden. Zu Filet, Spareribs, Landbratwürsten und deftiger Brühe. Und natürlich gibt es das gute Handwerksergebnis auch zu probieren.

Das Ziel dieses Butcher-Happenings: Zurück zum Ursprung. Es geht um den verantwortungsbewussten Umgang mit Nutztieren, um die Philosophie „From Nose to Tail“, um echtes Essen. Fleisch kommt von Tieren – nicht aus dem Kühlschrank.

Unterstützt von:





Wann: 12. Oktober 1. Durchgang 11:00 bis 13:15 Uhr, 2. Durchgang 13:30 – 16:00 Uhr
Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21
Freier Eintritt, ohne vorherige Anmeldung
Mehr Infos unter www.berlinfoodweek.de

Wein- und Wasser-Tasting

So wie beim Wein das "Terroir" den Charakter prägt, besteht auch bei Mineralwasser ein enger Zusammenhang zwischen Herkunft, Geschmack und Qualität. Neben dem Kohlensäuregehalt entscheiden die Gesteinsschichten, die ein Wasser am Quellort durchlaufen hat, über die Menge und Zusammensetzung der Mineralstoffe und damit über das A und O: den Geschmack.

Das richtige Mineralwasser kann den Genuss von gutem Wein daher ideal ergänzen. Am Sonntag lässt der Gerolsteiner Mineralbrunnen im Kaufhaus Jandorf in Zusammenarbeit mit Alexander Kohnen, Deutschlands bekanntestem Sommelierausbilder, und dem VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) Weinfans in einem Sensorik-Workshop zum Thema „Harmonie von Wasser und Wein“ ihre Sinne prüfen und Geschmack erleben. Es wird erlebnisreich geschnuppert, professionell verkostet und unterhaltsam die sensorische Wechselwirkung von Wasser und Wein erklärt.

Wann: 12. Oktober, 11:00 bis 16:00 Uhr
Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21
Freier Eintritt, keine Anmeldung nötig

Food Clash Canteen

Sonntag

Motto: Vom Himmel auf den Teller

Gastgeber und Sommelier: Nancy Großmann, Weinladen Schmidt

Amuse Bouche: tba

1. Gang: Michael Höpfl, Pauly Saal
2. Gang: Matthias Diether, First Floor
3. Gang: Wolfgang Becker, Becker's
4. Gang: Marco Müller, Rutz
5. Gang: Christian Krüger, Restaurant Axt

Wann: 12. Oktober, 20:00 bis 00:00 Uhr
Wo: Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19 - 21
Menüpreis inkl. Aperitif, Wein- und Wasserbegleitung: 89 EUR
Ticketreservierung ab 8. September über OpenTable unter www.berlinfoodweek.de

Unterstützt von:





„12“@Mulax

Zwölf Gänge, Zwölf begleitende Getränke, Zwölf Gäste
Die Dinner & Event Location Mulax bietet zur Berlin Food Week ein außergewöhnliches Dinnererlebnis an: Zwölf radikal regionale Gänge, begleitet von zwölf auf das Menü abgestimmten Getränken werden zwölf Gästen in der urbanen aber gemütlichen Atmosphäre des Mulax serviert.

Wann: 19:00 Uhr

Wo: Mulax, Lausitzer Straße 10

Reservierung zum Pauschalpreis von 120 € unter www.mulax.de

Pressekontakt:

Berlin Food Week GmbH
c/o Schröder + Schömb's PR GmbH
Torstraße 107
10119 Berlin

Michael Hetzinger, Pressesprecher
michael.hetzinger@berlinfoodweek.de
Tel: 030 349 964 43

Über die Berlin Food Week GmbH:

Gegründet wurde die Gesellschaft 2012 von Alexander van Hessen und Sandro von Czapiewski. 2013 wurde die PR-Agentur Schröder+Schömb's Partner der BFW GmbH, der Herausgeber des Foodmagazins Effilee, Vijay Sapre, Kurator. Sie alle verbindet die Leidenschaft für gutes Essen. Ziel der Berlin Food Week ist es, Berlin als eine international beachtete Foodmetropole zu positionieren und in der deutschen Öffentlichkeit das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Qualität von Nahrungsmitteln zu verstärken. Mit der Food Night im Oktober 2013 fand ein erstes Network-Event mit der Berliner Foodszene statt.

Unterstützt von:

