



House of Food – der ausgefallenste Marktplatz Berlins

- **House of Food** im Rahmen der Berlin Food Week am 21. und 22. September im BIKINI BERLIN
- Rund 60 Start-ups, Manufakturen und Marken sowie das Partnerland USA präsentieren ihre Produkte
- Kulinarisches Highlight: Lobster Rolls mit Hummer aus Maine
- Erstmals freier Eintritt für alle

Berlin, 15. August 2018: Am 21. und 22. September eröffnet anlässlich der Berlin Food Week im BIKINI BERLIN das *House of Food*. Der Food-Markt lädt Foodies und Feinschmecker ein zum Probieren, Entdecken und Einkaufen. Im Erdgeschoss und auf dem Open-Air-Dach der Concept Shopping Mall stehen Marktstände und auf der Außenfläche links und rechts des Zoo Palastes Foodtrucks. Zudem bietet der Foodcourt Kantini spezielle Gerichte an. Die Öffnungszeiten sind Freitag und Samstag von 10 bis 20 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Besucher können neue Trends entdecken, sich direkt mit den Herstellern austauschen, probieren und natürlich einkaufen. Rund 60 Manufakturen, Start-ups und Marken präsentieren ihre Produkte. Neben **gesunden Produkten** von den Produzenten Dörrwerk, Eat Performance, Fruitiverse, Hafervoll, Hanfwerk, Oatsome gibt es **Herzhaftes** von Berlin Makes Pizza, Conflict Food, Die Vetzgerei, Frittenlove, Mama Wong, OEL, Pesto Dealer, Piekfein, Try Foods, Smicies, Speckdealer und Yolotl Sabor de México. **Süßes** präsentieren die Manufakturen und Aussteller Breitsamer Honig, Lycka, wilde Blaubeeren aus Kanada, Nucao und Prolupin. **Getränke** werden angeboten von Berlina Shot Manufaktur, Djahé, Gourveine Tea, INJU, LA Cold Press, MA-Tea und Supercane. Wer es **alkoholisch** mag, wird bei Champagne Therapy, Diehl's Cocktails, Freimeisterkollektiv, Gin Ger Berlin, South Embassy und Spree Gin fündig. Eine größere Auswahl an Produkten zeigen mehrere **Händler**: Foodist, Korodrogerie und Whole Food Box. **Geräte, Accessoires und Services** werden präsentiert von Agrilution, Halm, Heyqnut, Smunch, The dOughRACLE sowie Top Ten Berlin/Aus Kiez und Küche. Zudem mit dabei: Foodie, H.O.M.E und Tagesspiegel.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Ein Highlight des House of Food ist der **Berlin Lobster Rumble**. Im Spreegold werden Lobster Rolls serviert – eine Spezialität aus den US-Bundesstaaten im Nordosten mit Hummer im Brioche-Brötchen, die rein gar nichts mit Sterneküche zu tun hat. In den USA sind Lobster Rolls schon lange so beliebt, dass es jedes Jahr einen Wettbewerb um das beste Rezept gibt. Einen völlig neuen Trend hingegen bringt die Schokoladen-Manufaktur **Candide** in Kooperation mit **Original Beans** nach Berlin: Kakambo, ein Erfrischungsgetränk aus Kakaobohnen – **Cold Brew Kakao** sozusagen. Kakambo besteht aus nur drei Zutaten: Wasser und hochwertigen Kakaobohnen – fermentiert, geröstet, kalt gebraut und leicht mit Agave gesüßt. Kakambo ist die Hauptzutat des **Signature Drinks** der Berlin Food Week: **Rupert's Escape**, einer Abwandlung einer Piña Colada mit Bulleit Bourbon und Ananassaft. Den Drink kann man am Stand von Candide am großen Panoramafenster mit Blick auf die Affen im Berliner Zoo im Atrium der Concept Shopping Mall probieren.

Das diesjährige **Partnerland der Berlin Food Week, die USA**, präsentiert sich im House of Food mit einer Auswahl von Produkten: Fisch und Meeresfrüchte von **Alaska Seafood**, **Süßkartoffeln aus North Carolina**, **kalifornische Trockenpflaumen** und **Walnüsse** sowie Weine der Marke **Dark Horse** aus Kalifornien. Jahrhundertalte kulinarische Traditionen und Inspiration durch neue Einflüsse und Zubereitungsverfahren der Einwanderer – die kulinarische Vielfalt war in den Vereinigten Staaten von Amerika noch nie so spannend wie heute.

Nicht zuletzt bieten **Partner** der Berlin Food Week an ihren Ständen ein spezielles Programm an. Der Premium-Kochgeschirr-Hersteller **Fissler** serviert Gulasch aus dem Schnellkochtopf nach Rezepten des Sternekochs Stefan Neugebauer. Neben einem *Spice Tasting* erwarten die Besucher am Stand von **HelloFresh** Kochboxen mit inspirierenden Rezepten samt Schritt-für-Schritt-Kochanleitungen und allen frischen sowie vorportionierten Zutaten zum einfachen selbst kochen. Am Stand des **Forums Moderne Landwirtschaft** gibt es eine ErlebnisTour – einen virtuellen Spaziergang über einen modernen Ackerbaubetrieb, bei dem Hof und Stall mittels Augmented Reality vor den Augen der Zuschauer zum Leben erwachen. Nach der ErlebnisTour wird dem Betrachter schnell klar, dass sich

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





unsere liebgewonnene Speisekarte ohne die ganzjährige Arbeit der Bauern schnell auf ein Minimum reduzieren würde. Leckeres Essen miteinander zu teilen und Neues zu probieren, ist das zentrale Motiv der Arzberg Kollektion Joyn. Das Porzellan wird in Deutschland gefertigt und wirkt im Skandi-Look aus hellen Pastelltönen und Eichenholz lässig natürlich. **Arzberg** präsentiert Joyn im House of Food. **Honest Tea** präsentiert seine biozertifizierten Teegetränke mit Zutaten aus nachhaltigem Anbau.

Weitere Infos zum Programm und eine Liste aller Aussteller gibt es unter www.berlinfoodweek.de.

Pressekontakt:

Michael Hetzinger
Pressesprecher
michael.hetzinger@berlinfoodweek.de
Tel: 030 349 964 43
Mobil: 0173 4526176

Berlin Food Week GmbH
Torstraße 107
10119 Berlin

Über die Berlin Food Week GmbH:

Die Macher der Berlin Food Week sind Alexander van Hessen und die PR-Agentur Schröder+Schömb's PR. Sie verbindet die Leidenschaft für gutes Essen. Ziel der Berlin Food Week, die im Jahr 2014 zum ersten Mal stattfand, ist es, Berlin als internationale Foodmetropole zu präsentieren sowie in der deutschen Öffentlichkeit das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Qualität von Nahrungsmitteln zu verstärken.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.

