



Hummer als Street-Food: Lobster Rolls bei der Berlin Food Week

- **Berlin Lobster Rumble am 21. und 22. September im Bikini Berlin**
- **Hummer für alle im Spreegold im Bikini Berlin, solange der Vorrat reicht**

Berlin, 6. September 2018: Hummer gibt es nur in Sternerestaurants? Teuer und nur zu besonderen Anlässen? Mit diesen Vorurteilen räumt die diesjährige Berlin Food Week auf. Das edle Schalentier gibt es in Berlin in einer Street-Food-Variante – als Lobster Roll nach amerikanischem Vorbild. Serviert wird das Sandwich auf der Terrasse des Bikini Berlin bei Spreegold am 21. und 22. September beim *Berlin Lobster Rumble*. Die Terrasse des Bikini ist Teil des House of Food, dem alljährlichen Marktplatz der Berlin Food Week. Inspiriert ist der Berlin Lobster Rumble vom diesjährigen Partnerland USA. Anders als in Europa gehört Hummer aufgrund seines üppigen Vorkommens im Nordosten der USA zum alltäglichen Speiseangebot der Regionen von Maine bis South-Carolina. Die Lobster Roll ist dort als Street-Food am Straßenrand erhältlich und wird ohne viel Tamtam als Snack zwischendurch verzehrt.

Das Spreegold serviert von 12 bis 20 Uhr drei verschiedene Varianten Lobster Roll – jede hausgemacht mit Hummerfleisch von der amerikanischen Ostküste, dem “Maine Lobster”. Und das zu Preisen ab 15 Euro. Möglich ist das durch eine Kooperation mit FoodExport USA Northeast. Egal ob Hummer-Kenner oder -Neuling, bei der Auswahl an Lobster Rolls im Spreegold im Bikini Berlin findet jeder seine Lieblings-Kombo.

Die angebotenen Varianten:

The See Me Rollin’ – Classic Lobster Roll

Zutaten: Milchbrötchen, Hummerfleisch, Béchamelsauce, Lauch, Basilikum

Italian Lobster Roll

Zutaten: Rosmarin Brioche, Curtice Tomatensugo, Hummerfleisch, Aioli , Gremolata

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Posh Lobster Roll

Zutaten: Brioche, Hummerfleisch, Trüffelmayo, Römersalat, Limette, Frühlingszwiebel

Alle Lobster Rolls sind hausgemacht und es werden ausschließlich Spreegold-Produkte verwendet. Spreegold wurde 2009 von zwei Berlinern in Berlin gegründet und betreibt drei Filialen in der Stadt. Die größte mit 1.000 Sitzplätzen befindet sich im Bikini Berlin. Die Idee der Macher ist es, ein gastronomisches Ganztages-Konzept zu bieten, in dem sich die verschiedensten Menschen wohl fühlen. Los geht es täglich morgens als Coffeeshop, dann wird das Spreegold zum Frühstücksladen um die Ecke, zur Mittagszeit Kantine für Büroangestellte und am Abend dann Full Service Restaurant. Im Bikini Berlin gibt es in der zweiten Etage auch noch eine Bar.

Alle Informationen gibt es auf 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.

