



Von pikanten Geheimnissen und süßen Versprechen: Workshops in der Miele Cooking School

- **Das Miele Experience Center Berlin Unter den Linden wird anlässlich der Berlin Food Week zur *Miele Cooking School***
- **Prominente Akteure der Berliner Food-Szene gestalten das Programm: Cynthia Barcomi, Sebastian Frank, Gal Ben Moshe, Anna Plagens, Markus Shimizu, Zeit für Brot und viele mehr**
- **14 Workshop und Kochkurse zwischen dem 17. und 23. September**
- **Tickets sind im Vorverkauf online erhältlich**

Berlin, 28. August 2018: Anlässlich der Berlin Food Week eröffnet im Miele Experience Center Berlin in den Kaiserhöfen vom 17. bis 23. September die prominenteste Kochschule Berlins. In der *Miele Cooking School* haben Hobbyköche die seltene Gelegenheit, einigen der bekanntesten Akteure der Berliner Food-Szene über die Schulter zu schauen und von ihnen zu lernen. Das Programm ist so umfangreich wie nie: insgesamt gibt es 14 Workshops und Kochkurse, davon wochentags jeweils einen am Abend und am Samstag und Sonntag jeweils vier bis fünf den ganzen Tag über. Die Tickets kosten zwischen 5 und 89 Euro und sind online nur im Vorverkauf auf www.berlinfoodweek.de erhältlich. Wie auch bei anderen Events der Berlin Food Week, geht es beim Programm in der Miele Cooking School in diesem Jahr um Spaß und genussvolles Essen – eine Woche im Jahr mal kulinarisch alle Fünfe gerade sein lassen: Cookies backen mit Cynthia Barcomi? Der Freitagabend wird süß. Kalifornische Wohlfühlküche? Bereitet Steffen Sinzinger am Montagabend mit den Teilnehmern zu. Die perfekten Pommes machen? Das Geheimnis verrät Sascha Wolter am Samstag Nachmittag.

Das Miele Experience Center Berlin startet im September mit einer nagelneuen *Aktivküche*. Nach großem Umbau im Sommer befindet sich im ehemaligen Café ein großzügiger weiterer Kochbereich. Dieser ermöglicht noch mehr Produktvorführung und abwechslungsreiche Kochkurse. Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Küche. Besucher erleben dort

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





außergewöhnliche Geräte und eine individuelle Beratung.

Das Programm der Miele Cooking School im Detail:

Montag, 17. September, 19 - 22 Uhr: **Geliebt, geteilt: California Comfort Food**, Workshop mit Steffen Sinzinger (Restaurant Blend)

“Kalifornisches Essen ist wie ein erfrischender Sprung in den Pool.”, so Steffen Sinzinger, Chefkoch des Restaurant Blend am Zoologischen Garten. Für seinen Workshop hat es sich Sinzinger zur Aufgabe gemacht, diese Frische mit dem typischen Blend-Charakter zu verbinden. Sein Küchenstil bringt kreativ-interpretierte Berliner „Melting Pot Cuisine“ aus regionalen Produkten und auch die kulinarische Vielfalt der Hauptstadt auf den Teller. Gemeinsam mit den Teilnehmern bereitet er Gerichte zu wie California Summerroll mit Räucherlachs, Caesar Salad und Tobiko mit schwarzer Knoblauchcreme und Sous Vide gegartes Schwarzfederhuhn mit Fenchel-Orangensauce, Meerbohnenalgenalat und gebratener Artischocke. Dazu gibt es – natürlich – kalifornische Weine. Die Tickets kosten 79 Euro.

Dienstag, 18. September, 18 - 20 Uhr: **Morgenstund hat Gold im Mund**, Workshop mit Anna Plagens (Du Bonheur)

Jede Nation hat ihr eigenes, typisches Frühstücksgebäck. Im Workshop mit Konditormeisterin und Gründerin von Du Bonheur, Anna Plagens, lernen die Teilnehmer, wie man besonders genussvoll in den Tag startet und backen beispielsweise Kougin Amann, eine französische Gebäckspezialität aus der Bretagne. Der Butterkuchen besticht mit einem feucht-weichen Kern aus salziger Butter und Zucker, während das Äußere zu knusprig splittrigen Schichten karamellisiert. Das Beste: das gemeinsam Gebackene dürfen die Teilnehmer mit nach Hause nehmen. Die Tickets kosten 28 Euro.

Mittwoch, 19. September, 19 - 22 Uhr: **The Art of Plating**, Workshop mit Sebastian Frank (Restaurant Horvath)

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Sebastian Frank, Chefkoch des Restaurants Horvath – wurde auf der Fachmesse Madrid Fusion dieses Jahr als bester Koch Europas ausgezeichnet. Wie Teller ausgezeichnet angerichtet werden, erfahren Teilnehmer bei diesem intensiven Workshop. Schönes Porzellan – der Abend findet in Kooperation mit Rosenthal statt –, die richtige Technik und natürlich außergewöhnliche Gerichte sind die Zutaten für Kunst beim Anrichten. Kulinarisch treffen tierische Fette auf Gemüse und die Gäste lernen auch geschmacklich neues, beispielsweise beim Genuss von *Beeren, Schweinefett und Zwiebelsud* und *Sellerie in Entenfett, Sardelle, Zitrone und Forelle*. Die Tickets kosten 89 Euro.

Donnerstag, 20. September, 19 - 22 Uhr: **Alles außer Hummus**, Workshop mit Gal Ben Moshe (Restaurant Prism) und Omri McNabb (Night Kitchen)

Für alle, die die Eröffnung des neuen Restaurants von Gal Ben Moshe, Prism, nicht abwarten können, ist dieser Workshop die perfekte Gelegenheit, eine Dosis Gal zu bekommen. Zudem er auch noch verstärkt wird von Omri McNabb aus der Night Kitchen. Gemeinsam beweisen die beiden den Teilnehmern, dass Levante-Küche mehr ist als Hummus, denn auch aufgrund der Zuwanderung von Geflüchteten ist sie äußerst abwechslungsreich. Im Workshop zeigen sie die Vielfalt dieser Küche von Bagel, der Gewürzmischung Dukkah über die "Levante-Ravioli" Shish Barak bis hin zu Oktopus und Ochsenchwanz. Einen süßen Abschluss gibt es natürlich auch. Die Tickets kosten 65 Euro.

Freitag, 21. September, 18 - 20 Uhr: **Süße Verführung**, Workshop mit Cynthia Barcomi (Barcomi's)

Berlins Backqueen Cynthia Barcomi weiß, wie Cookies richtig gut werden. Und auch wenn die Teilnehmer nach dem Besuch des Backkurses nicht gleich die perfekten Bäcker sind, so haben sie auf jeden Fall den American Way of Baking erlebt. Keine Frage, dass Cynthia – inspiriert vom diesjährigen Partnerland der Berlin Food Week, ihrem Heimatland USA – natürlich beste amerikanische Zutaten verarbeitet wie Pistazien, Pflaumen, Walnüsse & getrocknete Cranberrys. Daraus entstehen gemeinsam eine Schokoladen-Pistazien-Tarte, Cranberry-Orangen Buttermilch-Biscuits und Schokolade-Haferflocken-Cookies. Die Tickets kosten 49 Euro.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Samstag, 22. September:

10 - 11.30 Uhr: **Die Essenz eines guten Brotes**, Workshop mit Alexander Kurio (Zeit für Brot)

2-Stufen Natursauerteig? Anstellgut? Allen Brotfans, denen diese Begriffe spanisch vorkommen, sei dringend zum Besuch des Workshops mit Zeit für Brot geraten. Bäckermeister Alexander Kurio stellt gemeinsam mit den Teilnehmern einen Natursauerteig aus Roggenmehl und Wasser her. In der ersten Stufe wird dazu ein Anstellgut aus Roggen und Wasser gemacht. Dieses können die Teilnehmer mit nach Hause nehmen und zu Hause in der zweiten Stufe zu ihrem eigenen Sauerteig pflegen. Und natürlich gibt es auch die Erklärung, wie der Sauerteig nach der "Fütterung" zu einem Vollkornbrot gebacken wird. Die Tickets kosten 10 Euro.

12 - 13.30 Uhr: **L.A. macht's vor - So einfach geht gesund**, Workshop mit Cindy Bachmann (LA Cold Press)

Cindy Bachmann ist bekannt als Gründerin der Saft-Manufaktur LA Cold Press. In ihrem Workshop erklärt sie, was Superfoods und Adaptogene können und bereitet mit den Teilnehmern ihre Lieblingsnacks Chia-Pudding, rohe Schokoladenmousse und Matcha-Kugeln zu. Tipps für ein bewusstes Leben und einen ganzheitlichen Lifestyle mit dem richtigen Glow von innen heraus hat die ausgebildete Yogalehrerin als kleines Goodie auch noch in petto. Die Tickets kosten 5 Euro.

14.30 - 16.00 Uhr: **Vom Nebendarsteller zum Star**, Workshop mit Sascha Wolter (Frittenlove)

Im Workshop von Sternekoch und Frittenlover Sascha Wolter dreht sich alles um die Zubereitung von Premium-Fritten – frei nach der Devise: Hauptdarsteller statt Beilage. Die Teilnehmer lernen nicht nur, wie der frittierte Gaumenschmaus hergestellt wird, sondern auch wie man Fritteusen richtig und abwechslungsreich einsetzt. Dabei steht besonders die Vielfältigkeit der Pommes im Mittelpunkt, die ausgefallene und vollwertige Rezepte zum Vorschein bringt. Die Tickets kosten 5 Euro.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





15 - 16 Uhr: **Den Nachwuchs im Fokus**, Workshop mit Annekathrin Winkler

Ausgewogene Menüs für die Kleinsten selbst kochen? Mit einem Dampfgarer geht die schonende Zubereitung von Babynahrung kinderleicht – und dabei bleiben nicht nur die unerlässlichen Vitamine und Mineralstoffe fast vollständig erhalten, die Gerichte punkten zudem mit einem intensiven Geschmack. In diesem Workshop erfahren die Teilnehmer von Expertin Annekathrin Winkler, wie man abwechslungsreiche Menüs mit dem Dampfgarer zubereitet, sich bevorratet und schonend regeneriert. Die Tickets kosten 5 Euro.

16.30 - 18 Uhr: **Mehr als nur Nudel – italienisches Lebensgefühl**, Workshop mit Mani in Pasta

Die Brüder Angelo und Gioacchino Celona – Gründer von Mani in Pasta – zaubern Tag für Tag in der Markthalle Neun echte italienische Pasta. Im Workshop zeigen sie, worauf es beim Pastateig ankommt. Die gemeinsam hergestellten Ravioli werden gefüllt und natürlich im Anschluss auch probiert. Dank Tipps aus erster Hand wird dann zu Hause das Pasta-Machen zum Kinderspiel. Die Tickets kosten 10 Euro.

Sonntag, 23. September:

10 - 11 Uhr: **Auf die sanfte Art**, Workshop mit Bernd Uelzmann

Was macht das Kochen mit einem Dampfgarer so anders? Die Frage, warum dieses Gerät ein Allround-Talent ist und welche Möglichkeiten die Garmethode bietet – von der Zubereitung einzelner Beilagen bis zu ganzen Menüs in einem einzigen Garprozess – wird den Teilnehmern von Küchenmeister Bernd Uelzmann nähergebracht. Der selbstständige, erfahrene Koch führt “kurz und knapp” in die Welt des Dampfgarens ein. Die Tickets kosten 5 Euro.

12 - 13 Uhr: **Das hat die Welt noch nicht gesehen: Dialoggarer**, Workshop mit Bernd Uelzmann

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Was es mit dem Miele Dialoggarer und seiner revolutionären Kochmethode auf sich hat, können die Teilnehmer zusammen mit Küchenmeister Bernd Uelzmann bei diesem Workshop erleben. Der Dialoggarer ermöglicht mit der "M Chef Technologie" ganz neue Kochmethoden – beispielsweise das Garen eines Fisches im Eisblock, ohne dass dabei das Eis schmilzt. Die Tickets kosten 10 Euro.

13.30 - 15 Uhr: **Vom Mikroorganismus mit großer Wirkung**, Workshop mit Markus Shimizu (mimi ferments)

Was hat der Mikroorganismus Koji mit Fermentation zu tun? Diese Frage ist nur eine unter vielen, die im Workshop von Markus Shimizu beantwortet werden. Der Gründer des Fermentierlabors mimi, das u.a. Sojasoßen und Miso produziert, zeigt den Teilnehmern, welche Geheimnisse in der Welt der Fermentation und des Umami stecken. Natürlich wird nicht nur probiert, sondern auch das eigene Shio-Koji hergestellt, eine Marinade, die auch zu Hause Gerichten den letzten Schliff gibt. Die Tickets kosten 10 Euro.

15.30 - 17 Uhr: **Aus zwei mach eins**, Workshop mit Daniel Grothues (The Hidden/Daniel's Eatery)

Fusion bedeutet, das Beste aus zwei Dingen zu kombinieren: So wurden Croissant und Donut zum Cronut, Croissant und Muffin zum Cruffin und Cookie und Brownie zum Brookie. Auch Daniel Grothues, der u.a. den erfolgreichen Supperclub *Daniel's Eatery* sowie den kulinarischen Projektraum *The Hidden* betreibt, hat die süßen Kombinationswunder für sich entdeckt und führt durch den Workshop, in dem diese Hybrid Pastry vorgestellt und gebacken wird. Die Tickets kosten 10 Euro.

Weitere Infos zum Programm und Tickets gibt es auf www.berlinfoodweek.de

Pressekontakt:

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

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





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+Schömbbs 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.

