



Die Berlin Food Week feiert Jubiläum: 5 Jahre Hauptstadt mit Geschmack

- **Fünfte Berlin Food Week vom 17. bis 23. September 2018**
- **Deutschlands vielfältigstes Food-Festival: Manufakturen, Sterneköche, Gastronomen, Start-ups, Marken und viele mehr feiern den Genuss**
- **Zahlreiche Events im ganzen Stadtgebiet**
- **Partnerland USA präsentiert kulinarische Regionen**

Berlin, 30. August 2018: Berlin, Deutschlands Food-Metropole Nr.1, hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Bei so manchen Essenstrends entsteht jedoch der Eindruck, dass der Genuss auf der Strecke bleibt. Und die Sehnsucht nach Unkompliziertheit in Sachen Ernährung wächst. Daher widmet sich die Berlin Food Week in diesem Jahr voll und ganz dem genussvollen Essen – eine Woche im Jahr mal kulinarisch alle Fünfe gerade sein lassen. Alle Veranstaltungen, die im Rahmen des **Food-Festivals vom 17. bis 23. September** im ganzen Stadtgebiet stattfinden, haben eines gemeinsam: sie zelebrieren den **Spaß an allem, was auf die Teller kommt** – ohne natürlich den Blick für Ethik, Qualitätsbewusstsein & Deutsche Küchenkultur aus den Augen zu verlieren. Regional und international, traditionell und innovativ, nachhaltig und genussvoll – das Food-Festival bringt alle Facetten der Esskultur zusammen.

Die Berlin Food Week macht die Vielfalt der Berliner Food-Szene erlebbar: 70 kulinarische Adressen – vom Szene- bis zum Hotelrestaurant – nehmen am **Stadtmenü** teil und servieren ihren Gästen ein individuelles Menü unter dem Motto *RoastTrip*; rund 60 Manufakturen, Food-Start-ups und Marken präsentieren ihre Produkte im **House of Food**, einem Markt im Bikini Berlin; Sterneköche und Spezialisten geben ihr Wissen weiter in der **Miele Cooking School**; die Food-Branche trifft sich bei der **Berlin Food Night** und der Konferenz **The Future of Food**, organisiert von NGIN Food und Ignore Gravity. Ein Highlight der Event-Woche ist der **Berlin Lobster Rumble**. Im Spreegold im Bikini Berlin 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.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Der Berlin Lobster Rumble wird ermöglicht vom diesjährigen **Partnerland der Berlin Food Week USA**. 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. Die amerikanische Küche lässt sich von der ganzen Welt inspirieren. Gerichte variieren von Region zu Region: Meeresfrüchte aus Wildfang prägen die pazifische Küche und lokal angebaute Chilischoten verleihen Gerichten im Südwesten einen würzigen Kick. Der Nordosten ist der Schmelztiegel der Geschmacksrichtungen. Dort findet sich alles von pikantem Pastrami bis zur cremigen Muschelsuppe. Im Südosten gibt es traditionell Shrimps and Grits. Und im Mittelwesten wird ein herzhaftes Mahl mit einem Bier aus einer der kleinen Brauereien abgerundet. Egal in welcher Region: die USA bieten ein echtes kulinarisches Abenteuer. Mit ausgewählten Leckerbissen dieser Vielfalt präsentiert sich die USA auf der Berlin Food Week: das Stadtmenü lädt zum Kennenlernen von US-Beef-Cuts und kalifornischen Weinen ein und im House of Food kann man Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska, Süßkartoffeln aus North Carolina und kalifornische Trockenpflaumen probieren. In der Miele Cooking School erwartet Besucher ein Workshop mit dem Thema *California Comfort Kitchen* und auf der Berlin Food Night gibt es einen Trendtalk mit Aaron Caddel, Inhaber von Mr. Holmes Bakehouse in San Francisco – dem Erfinder des Cruffins.

So viel Essen macht Durstig. Deswegen gibt es auch in diesem Jahr wieder einen **Signature Drink** für das Food-Festival: **Rupert's Escape**. Die Schokoladen-Manufaktur **Candide** hat in Kooperation mit **Original Beans** ein neues Getränk kreiert und setzt damit einen neuen Trend: 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 **Rupert's Escape**, einer Abwandlung einer Piña Colada mit Bulleit Bourbon und Ananassaft. Den Drink kann man am Stand von Candide im House of Food probieren.

Das Rezept für den Rupert's Escape gibt es auf www.berlinfoodweek.de – genauso wie in diesem Jahr erstmals viele andere Rezepte, die in Zusammenarbeit der Partner und Teilnehmer der Berlin

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Food Week entstanden sind.

Alle Informationen zum Programm und Tickets 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.

