



Die Stadt isst sich auf

- **Dinner-Event im Rahmen der Berlin Food Week am 23. Oktober**
- **Alle verwendeten Zutaten kommen ausschließlich aus Berlin**
- **Kuratiert von Bundestagsabgeordneter Renate Künast und Journalistin Eva-Maria Hilker**
- **Ticketverkauf startet am 14. Oktober**

Berlin, 2. Oktober 2019: Kann eine Großstadt wie Berlin sich selbst ernähren? Dieser Frage gehen die Besucher des Dinners *Die Stadt isst sich auf* am 23. Oktober ab 19 Uhr nach. Im Restaurant Data Kitchen im Data Space by SAP können 60 Gäste bei diesem Showcase für eine moderne urbane Ernährungsweise dabei sein: alle Zutaten des servierten Menüs kommen aus Berlin. Kreiert wird das Menü von Küchenchef Alexander Brosin. Engagierte Berliner Produzenten liefern die Ingredienzien für das 4-gängige Menü: Tomaten und Waller kommen von der Stadtfarm in Lichtenberg, Rucola und Sellerie von der Domäne Dahlem und Getreide vom Vierfelderhof. Der Milchhof Mandler liefert Milch und Butter, Holy Crab einen Fond aus Tiergartenkrebse. Pilze sammelt der Fotograf und Autor Moritz Schmid und Imker Tom Dragheim steuert Honig bei. Die Getränke dazu kommen von Britzer Wein, der Deutschen Spirituosen Manufaktur sowie Leogant. Die Tickets kosten 80 € und sind ab dem 14. Oktober, 12 Uhr, auf www.berlinfoodweek.de erhältlich.

Grünen-Bundestagsabgeordnete Renate Künast hat sich für ihr Buch *Rein ins Grüne – raus in die Stadt* mit urbanen Gärten und zeitgemäßer, nachhaltiger Ernährungsweise beschäftigt. Im Austausch mit Eva-Maria Hilker, Journalistin und Herausgeberin der Gastro-Zeitung *EssPress*, entstand die Idee zu *Die Stadt isst sich auf*. Das Ziel: eine nachhaltige, moderne und lokale Ernährungsweise zeitgemäß und undogmatisch fördern. Das Dinner soll mediale Aufmerksamkeit schaffen, Akteure und Produzenten vorstellen, ins Gespräch bringen und rund um das Thema aufklären. Als Anlass haben beiden Akteurinnen die diesjährige Berlin Food Week gewählt, da sich das Festival an eine breite Öffentlichkeit richtet und viele Facetten der Esskultur zusammenbringt: regional und international, traditionell und innovativ, nachhaltig und genussvoll.

“Auch unsere Städte müssen ihren Beitrag für gutes, vielfältiges Essen und das Klima leisten. Urbane

UNTERSTÜTZT VON:

EssPress

visit  Berlin

DATA KITCHEN



Gärten und Agrikulturprojekte sind ein Beispiel und zudem soziale und kommunikative Orte. Mit dem ersten Dinner dieser Art stellen wir nicht nur Projekte in Berlin vor, die zur Ernährungswende beitragen, wir tafeln und genießen auch miteinander.“, so Renate Künast über ihre Motivation. Eva-Maria Hilker: “Berlin ist innovativ, hier sind viele mutige Wegbereiter Zuhause. Sie alle vereint die Überzeugung, dass sich nur mit Genuss etwas ändern kann. Besser Essen ist eben auch eine Frage des Geschmacks”.

Die Beschränkung auf Berlin als Lieferquelle für die Zutaten – Ausnahme sind übrigens Salz und Pfeffer – ist eine organisatorische und logistische Herausforderung und wurde in dieser Form vorher noch nie umgesetzt. Das servierte Menü wird dennoch dem Anspruch aller Beteiligten gerecht, beim Genuss keine Abstriche zu machen.

Das Menü *Die Stadt isst sich auf:*

Focaccia | Ruccolabutter | Stadtfarmtomaten

–

Müggelheimer Waldpilzsud

Chinesische Keule | Sellerieravioli | Kräuteröl

Getränkebegleitung: Herbstlaub | Fichtensprosse

–

Stadtfarmwaller | Lichtenberg

Getreiderisotto | lauwarmer Salat | Krestierfond

Getränkebegleitung: naturbelassener Wein (weiß)

–

Quitten | Wuhlheider Holunder

in Holundersirup geschmorter Quitte | Fenchel-Milcheis | Crunch

Getränkebegleitung: Lavendel | Hopfen | Quitte

Ermöglicht wird das Experiment durch den Support des Teams des Restaurants Data Kitchen im Data Space by SAP und den Küchenchef Alexander Brosin. Seit Mai war er, unterstützt durch Renate Künast, Eva-Maria Hilker und Alexandra Laubrinus, Kuratorin der Berlin Food Week, damit

UNTERSTÜTZT VON:

Ess & Press

visit  Berlin

 DATA KITCHEN



beschäftigt, die Zutaten zu organisieren. Dazu gehörten viele Telefonate, Recherche, Besuche bei Produzenten aber auch persönlicher Einsatz wie das Sammeln von Holunderblüten in der Wuhlheide oder Zupfen von Lavendel aus dem Garten der Gemäldegalerie. Unterstützt wird das Projekt zudem von Visit Berlin, da es die Vielfalt der Berliner Bezirke herausstellt und damit zur aktuellen Tourismusstrategie der Hauptstadt passt.

Ein Video dokumentiert den Entstehungsprozess sowie den Dinner-Abend. Portraits der Produzenten mit allen Geschichten werden auf www.berlinfoodweek.de veröffentlicht. So können alle, die kein Ticket ergattern können, erfahren, welche Produzenten in Berlin ansässig sind und was sie für die Zukunft urbaner Ernährung tun.

Die Liste der Zutaten und der jeweiligen Produzenten:

Salat, Tomaten und Waller: Stadtfarm (<https://www.stadtfarm.de>)

Getreide: Vierfelderhof (<http://www.vierfelderhof.de>)

Rucola, Pilze und Sellerie: Domäne Dahlem (<http://www.domaene-dahlem.de>)

Honig: Tom Dragheim

Butter und Milch: Milchhof Mandler (<https://milchhof-mandler.de>)

Pilze und Fichtensprossensirup: Moritz Schmid (<http://www.schmidphoto.com>)

Fond aus Tiergartenkrebse: Holy Crab (<https://holycrab.berlin>)

Lavendel (zum Geist gebrannt von der Deutschen Spirituosen Manufaktur <https://d-s-m.com>): aus dem Garten der Gemäldegalerie

Fenchelblüte: selbst gesammelt vom Sous Chef der Data Kitchen im Botanischen Volkspark Blankenfelde-Pankow

Ahornblätter (zum Geist gebrannt von der Deutschen Spirituosen Manufaktur): aus dem Hof der Data Kitchen (<http://dataspace-berlin.com/>)

Holunder: selbst gesammelt von Alexander Brosin, Küchenchef der Data Kitchen

Hopfen: selbst gesammelt von Lucas Holzmeier, Barchef der Data Kitchen, in einem Hinterhof an der S-Bahnstation Prenzlauer Allee

Quittensaft: Mostquetsche (<https://mostquetsche.de>)

Quitten: aus dem privaten Garten von Stefan Fenske, Transgourmet (<https://www.transgourmet.de>)

Wein: Britzer Wein (<http://www.britzer-wein.de>)

Gefiltertes Leitungswasser: Leogant (<https://www.leogant.de>)

UNTERSTÜTZT VON:





Die Stadt isst sich auf, 23.10.2019, 19 Uhr

Data Kitchen im Data Space by SAP, Rosenthaler Str. 38, 10178 Berlin

Presseakkreditierungs-Anfragen richten Sie bitte an Michael Hetzinger.

Pressebilder gibt es in unserem [Download-Bereich](#).

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:

Gegründet wurde die Gesellschaft 2012 von Alexander van Hessen. 2013 wurde die PR-Agentur Schröder+Schömb's Partner der BFW GmbH. Sie alle 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. In 2019 expandiert die Berlin Food Week mit dem Format Stadtmenü erstmals in weitere deutsche Städte.

UNTERSTÜTZT VON:

 Ess & Press

 Visit Berlin

 DATA KITCHEN