



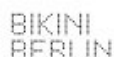
## In der Küche mit den angesagtesten Profis Berlins: Workshops in der Miele Cooking School

- Das Miele Experience Center Berlin Unter den Linden wird anlässlich der Berlin Food Week zur *Miele Cooking School*
- Profis der Berliner Food-Szene gestalten das Programm: Anna Plagens, Cynthia Barcomi, Daniel Budde, Christopher Kümper und viele mehr
- 18 Workshop und Kochkurse zwischen dem 21. und 27. Oktober



Berlin, 2. Oktober 2019: Während der Berlin Food Week eröffnet im Miele Experience Center Berlin Unter den Linden vom 21. bis 27. Oktober die Miele Cooking School. Foodies und Hobbyköche haben dort die Möglichkeit, mit den angesagtesten Food-Profis der Stadt in der Küche zu stehen und ihnen über die Schulter zu schauen. Insgesamt gibt es 18 Workshops und Kochkurse, davon wochentags jeweils einen am Abend und am Samstag und Sonntag jeweils sechs bis sieben den

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





ganzen Tag über. Die Tickets kosten zwischen 10 und 125 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren und sind nur im Vorverkauf auf [www.berlinfoodweek.de](http://www.berlinfoodweek.de) erhältlich.

Das Motto "Regional trifft International" war in diesem Jahr Vorbild für das Programm: Das Start-up Nordic Oceanfruit klärt über Algen aus Deutschland auf und Dagmar Maas vom Store Nihon Mono zeigt, wie man eine japanische Würzsauce auf Sojasaucenbasis herstellt. Trüffel aus Italien sind genauso Thema wie invasive chinesische Wollhandkrabben aus der Region. Gebacken wird französisch und amerikanisch (Anna Planges mit Brandteig, Cynthia Barcomi mit Biscuits), Completeorganics fermentiert Kürbis und die Vielseitigkeit des Eis zeigt Christopher Kümper.

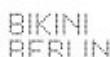
Der exklusive Markenshowroom von Miele wird dabei zum besonderen Schau- und Aktionsplatz. Denn der großzügige Koch- und Essbereich mit gleich zwei Aktivküchen, ausgestattet mit der neuesten Gerätetechnik, ermöglicht abwechslungsreiche Workshops und Kochkurse. Parallel dazu können Interessierte die Miele-Geräte ausgiebig testen und so die neue Kücheneinbaugeräte der Generation 7000 kennenlernen.

### Das Programm der Miele Cooking School im Detail:

Montag, 21. Oktober, 18 - 22 Uhr: **Saucengeheimnisse**, Workshop mit Francesco Contiero (Restaurant Richard)

Erst eine gute Sauce rundet ein Gericht ab. Küchenchef Francesco Contiero aus dem Restaurant Richard zeigt ambitionierten Hobbyköchen drei Varianten. Worauf kommt es bei Gemüse-Jus, Pilz-Bouillon oder Spitzpaprika-Bourride an und wie kann man sie mit Süßholz oder schwarzem Trüffel verfeinern? Denn auch vegetarische Saucen können mit kräftigen Aromen überzeugen, wie das Sternerestaurant immer wieder beweist. Und wer isst, wird durstig. Passender Wein macht den Auftaktabend perfekt. Die Tickets kosten 120 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





Dienstag, 22. Oktober, 18 - 21 Uhr: **Der perfekte Brandteig**, Workshop mit Anna Plagens (Du Bonheur)

Das Du Bonheur ist Patisserie-Fans für feinstes französisches Gebäck bekannt. Im Workshop zeigt Konditormeisterin Anna Plagens wie man den perfekten Brandteig herstellt, um so Klassiker wie fluffige Eclairs zu zaubern. Und weil Brandteig vielseitig eingesetzt werden kann, lernen die Workshop-Teilnehmer zudem wie man Religieuse und Gougeres zubereitet und dass Brandteig nicht nur süß serviert werden muss. Weil so viel Gebäck durstig macht, gibt's dazu Prosecco. Die Tickets kosten 59 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

Mittwoch, 23. Oktober, 19 - 22 Uhr: **Exotische Delikatessen vor unserer Haustür**, Workshop mit Holycrab

Delikatessen müssen nicht von weit her kommen. Mittlerweile auch in der unteren Elbe ansässig ist die Chinesische Wollhandkrabbe, die von Holycrab wild gefangen und dann zu schmackhaften Gerichten und Fonds verarbeitet wird. An diesem Abend können alle Teilnehmenden mehr über die chinesische Delikatesse erfahren, die heimisch gefangen und nicht importiert so zudem einen Beitrag zum Naturschutz leistet. Die Gründer zeigen verschiedene Zubereitungsarten, deren Rezepturen sich auch zu Hause nachmachen lassen. Die Tickets kosten 69 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

Donnerstag, 24. Oktober 18.30 - 22 Uhr: **Lokaler Fleischgenuss**, Workshop mit Roman Hehmann (Restaurant Kumpel und Keule Speisewirtschaft)

Mitinhhaber Roman Hehmann von Kumpel & Keule Speisewirtschaft und Köchin der Speisewirtschaft Zoë Gaßmann gehen in diesem Kurs auf das Thema Fleischgenuss intensiv ein. Die gläserne Metzgerei hat es sich zur Aufgabe gemacht das Handwerk, die Herkunft des Fleisches und vor allem den Geschmack wieder in den Mittelpunkt zu rücken. Die Kursteilnehmer lernen wie man Schweinebauch und Tafelspitz zubereitet und dass es nicht immer nur Edelstücke sein müssen, um

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





ein fantastisches Gericht zu kreieren. Dazu gibt's den passenden Wein. Die Tickets kosten 125 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

Freitag, 25. Oktober, 19 - 22 Uhr: **Sous-vide-Garen für Fortgeschrittene**, Workshop mit Hendrik Schmidtsdorf

Zu Hause auf Sternenniveau kochen? Das geht mit dem Dampfgarer von Miele und der französischen Technik Sous-vide. Diese Form des Niedrigtemperaturgarens wird schon seit Langem in der Sternegastronomie praktiziert. Im Workshop wird allen Foodies, neben den Grundlagen und Vorteilen des Sous-vide-Garens, auch die richtige Zubereitung von Fisch, Gemüse und Fleisch von Koch Hendrik Schmidtsdorf gezeigt. Natürlich werden die Kreationen dann auch verkostet. Zeit zum Experimentieren bleibt ebenfalls. Die Tickets kosten 59 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

#### **Samstag, 26. Oktober:**

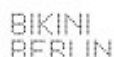
10 - 11.30 Uhr: **Very british – Scones hausgemacht**, Workshop mit Cynthia Barcomi

Im Workshop von Cynthia Barcomi dreht sich alles um das britische Gebäck, dass royale wie nicht-royale Teestunden versüßt. Die aus dem TV bekannte Köchin und Unternehmerin zeigt passionierten Hobby-Bäckern wie man das traditionelle Gebäck möglichst leicht und blättrig hinbekommt. Ambitionierte Foodies lernen außerdem wie das Grundrezept abgewandelt werden kann und dass Scones nicht immer nur süß serviert werden müssen. Natürlich bleibt Zeit, um sich den ein oder anderen ganz persönlichen Backtipp von Cynthia Barcomi zu holen. Die Tickets kosten 35 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

10.30 - 12.00 Uhr: **Die Vielseitigkeit der Algen**, Workshop mit Nordic Oceanfruit

In Japan sind Algen nicht mehr wegzudenken von der Speisekarte. Bei uns dagegen immer noch

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





etwas Ungewöhnliches. Dass das so nicht bleiben muss, beweist das Start-up Nordic Oceanfruit in ihrem Workshop. Die Gründer zeigen uns die Welt der Algen und stellen die in Deutschland verfügbaren vor. Und weil man am besten lernt, wenn man es ausprobiert, werden natürlich die verschiedensten Zubereitungsarten präsentiert und bereits existierende Algenprodukte verkostet. Die Tickets kosten 15 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

12.30 - 14.00 Uhr: **Nicht nur süß – Biscuits**, Workshop mit Cynthia Barcomi

Was Scones in Großbritannien sind, sind die Biscuits in den USA. Cynthia Barcomi zeigt in ihrem Workshop die Unterschiede zum britischen Gebäck. Dabei gibt es wahrscheinlich so viele Rezepte für Biscuits wie Staaten in Amerika. Die gebürtige Amerikanerin kennt sie sicher alle und verrät was der Schlüssel zum Erfolg ist und wann man Backpulver und wann Natron nimmt. Das beliebte Gebäck wird übrigens, sowohl süß als auch herzhaft in den Staaten serviert und ist sicher Foodies dank des Gerichts "Biscuits and gravy" bekannt. Die Tickets kosten 35 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

13 - 14.30 Uhr: **Vegan genießen mit Jackfruit**, Workshop mit Julia Huthmann (Jacky F)

Jack – was? Jackfruit haben viele schon mal gehört, einige probiert, aber nur wenige haben selbst damit gekocht. In diesem Workshop zeigt die Gründerin Julia Huthmann vom Start-up Jacky F. wie die exotische Frucht aus Sri Lanka in der veganen Küche genutzt werden kann und welche Saucen und Gewürzen dazu passen. Bekannte Gerichte und Feinkostklassiker wie Fleischsalat oder auch Pulled Pork, werden pflanzlich neu interpretiert und zeigen, dass es nicht immer Fleisch sein muss. Die Tickets kosten 12 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

15 - 16.30 Uhr: **Perfekte Pommes für zu Hause**, Workshop mit Goldies

Die perfekten Pommes gelingen daheim nicht? Das Team vom Goldies aus Kreuzberg will beweisen,

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





dass es auch anders geht. Die Pommes-Profis erklären Foodies und Hobbyköchen worauf es ankommt, um möglichst knusprige und dennoch saftige Pommes zu bekommen und was man machen kann, wenn die richtige Kartoffelsorte nicht vorrätig ist. Und weil zu Pommes Ketchup und Mayo gehören, gibt's auch dafür gleich noch Rezepte. Natürlich dürfen alle Teilnehmenden auch mal selber an die Fritteuse und Mayo mixen. Hausgemacht schmeckt's doch am besten. Die Tickets kosten 20 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

15.30 - 17 Uhr: **Süße Tafeln für die Kleinen**, Workshop mit Daniel Budde (Candide)

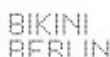
Daniel Budde von Candide Schokoladen zeigt den jüngsten Foodies wie man Schokoladenkreationen selber machen kann. Wie wird überhaupt aus der Kakaobohne vom anderen Ende der Welt die beliebte Tafel, die alle von Jung bis Alt so gern im Mund schmelzen lassen? Diese und weitere Fragen rund um Schokolade werden im Kinder-Workshop geklärt. Während alle Wissbegierigen ihre Fragen stellen, können sie gleichzeitig ihre Tafeln selber belegen und so einzigartige Erinnerungen mit den Schokoladen von Original Beans – Esmeraldas 42% und Beni Wild Harvest 66% – kreieren. Die Tickets kosten 10 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

17.30 - 19 Uhr: **Intergalaktische Pralinenwelten**, Workshop mit Daniel Budde (Candide)

Im Workshop lernen die erwachsenen Schoko-Fans, worauf es bei der Pralinenherstellung ankommt. Das könnte niemand besseres als Daniel Budde von Candide Schokoladen vermitteln. Der Konditor verrät das Geheimnis seiner zart schmelzenden Köstlichkeiten, deren Rohstoffe fair, nachhaltig und direct-trade sind und warum er eine Kakaorevolution anstrebt. Gezeigt werden zwei Pralinen in ungewöhnlichen Kombinationen – Himbeer-Mezcal aus der Form und die Schnittpraline Basilikum –, die sich daheim nachmachen lassen und den ein oder anderen Beschenkten beeindrucken werden. Die Tickets kosten 15 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

**Sonntag, 27. Oktober:**

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





10 - 11.30 Uhr: **Teigtaschenparty**, Workshop mit DingsDums Dumplings

Dingsdums servieren in ihrem Kreuzberger Restaurant täglich Teigtaschen mit einzigartigen Füllungen aus geretteten und überschüssigen Lebensmitteln. Wie praktisch, dass es Teigtaschen in nahezu jeder Länderküche gibt und ihrer Kreativität somit kein Ende gesetzt wird. In ihrem Workshop zeigen sie Teigtaschenliebhabern worauf es beim perfekten Teig ankommt und verraten Tipps und Tricks fürs richtige Falten von Teigtaschen. So kann jeder anschließend auch zu Hause die Mission von Dingsdums weitertragen. Die Tickets kosten 20 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

10.30 - 12 Uhr: **Herbstzeit ist Kürbiszeit**, Workshop mit Completeorganics

Fermentieren ist längst nicht mehr nur etwas, das unsere Großelterngeneration kennt. Heute gibt es wieder eine starke Community, die sich diesem traditionellen Handwerk des Haltbarmachens von Lebensmitteln verschrieben hat. So auch das Unternehmen Completeorganics, das seit 2017 Bio-Gemüse auf diese Art konserviert. Warum Fermentieren so wichtig und wie einfach zugleich ist, zeigen sie in ihrem Workshop. Hier können passionierte Feinschmecker ein herbstliches Kürbis-Kimchi herstellen und dabei Wissenswertes rund um das Thema erfahren. Die Tickets kosten 15 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

12.30 - 14 Uhr: **Umami Pur**, Workshop mit Dagmar Maas (Nihon Mono)

Die japanische Küche ist geprägt von ihrer Vielfalt an Saucen und der Geschmacksrichtung, die wir als umami kennen. Was ist das Geheimnis der fernöstlichen Küche? Dieser Frage geht Sake-Sommelière Dagmar Maas von Nihon Mono nach. Sie zeigt den Workshop-Teilnehmern wie man eine ganz besondere japanische Würzsauce auf Sojasaucenbasis herstellt. Die kann dann für Suppen, Dressings und Marinaden genutzt werden. Und weil man direkt besser testet, was man gemacht hat, wird es verschiedene Tastings mit Tofu und Soba-Nudeln geben, bevor jeder seine

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:





Flasche Würzsauce mit nach Hause nimmt. Die Tickets kosten 20 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

13 - 14.30 Uhr: **Trüffel trifft Knödel**, Workshop mit Massimo Ferradino (Tartufo del Re)

Passend zum Herbst ist die Saison für Trüffel eröffnet. Massimo Ferradino von Tartufo del Re legt in diesem Workshop den Fokus auf den weißen Trüffel und gibt sein Wissen an Foodies weiter. Er erklärt, wo man ihn finden kann, was Trüffel so teuer und somit zur Delikatesse macht. Im vegetarischen Restaurant Cookies Cream ist der Parmesanknödel mit Trüffel ein echter Klassiker, den jeder Gast gegessen haben muss. Wie gut, dass sie mit vor Ort sind und zeigen, warum Trüffel zu Knödel passt. Wein aus dem Piemont rundet das Geschmackserlebnis ab. Die Tickets kosten 35 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

15 - 16.30 Uhr: **Trüffel trifft Pasta**, Workshop mit Massimo Ferradino (Tartufo del Re) und Paolo Caliolo (Der Goldenen Hahn)

Pasta-Fans sei der Workshop mit Massimo Ferradino von Tartufo del Re und Paolo Caliolo von Der Goldenen Hahn ans Herzen gelegt. Denn Pasta und Trüffel sind doch eine echte italienische Symbiose, um die man im Herbst nicht rumkommt. Der Trüffel-Kenner wird den Teilnehmenden geballtes Trüffel-Wissen vermitteln, während der Chefkoch hausgemachte Tagliolini zubereitet. Welchen Wein trinkt man am besten zu weißem Trüffel? Auf die Frage hat Ferradino eine Antwort parat und sogar Weine aus dem Piemont im Gepäck. Die Tickets kosten 35 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

17 - 19 Uhr: **Es war einmal ein Ei**, Workshop mit Christopher Kümper (Christopher's) und Agrarscout Sven Meier

Zusammen mit dem Forum für Moderne Landwirtschaft zeigen Chefkoch Christopher Kümper vom Christopher's und Agrarscout Sven Meier zu Evenhausen vom Meierhof die Vielfalt des Eis. Süß,

UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:







salzig, als Bindemittel oder Emulgator – auf vielen Speisekarten der Gastronomie steht das Ei, da es sich so unterschiedlich einsetzen lässt, wie kaum ein anderes Produkt. Im Workshop zeigen die beiden den Teilnehmenden wie das perfekt pochierte Ei, Sauce Hollandaise und gebeiztes Eigelb gelingen, bevor Kümper seinen Klassiker “Pochiertes Landei mit Lauchragout und kariertem Aspik” serviert. Die Tickets kosten 20 Euro zzgl. Vorverkaufsgebühren.

Tickets und weitere Infos zum Programm und Tickets gibt es auf [www.berlinfoodweek.de](http://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:

Gegründet wurde die Gesellschaft 2012 von Alexander van Hessen. 2013 wurde die PR-Agentur Schröder+Schömbbs 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:



SOWIE VON:

