

AUSSEN
WIRTSCHAFT
ZUKUNFTSREISE

FUTURE OF FOOD – BERLIN ALS SCHMELZTIEGEL DES GENUSSES

Mittwoch, 11.10.2023 - Donnerstag, 12.10.2023

PROGRAMM

Ort: | Berlin

Stand: 05.10.2023 | Änderungen vorbehalten

In Kooperation mit:

eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

gefördert im Rahmen von

go international
= Bundesministerium
Arbeit und Wirtschaft **WKO**
AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA

einer gemeinsamen Initiative des Bundesministeriums für
Arbeit und Wirtschaft und der Wirtschaftskammer Österreich



ZUKUNFTSREISE

FUTURE OF FOOD – BERLIN ALS SCHMELZTIEGEL DES GENUSSES

Mittwoch, 11.10.2023 - Donnerstag, 12.10.2023

PROGRAMM

MITTWOCH, 11.10.2023

10.00 – 11.00

BEGRÜSSUNG UND ERSTER ÜBERBLICK DURCH DEN KURATOR BERNHARD MOSER

Bernhard Moser ist ein Berliner Gastronom, Inhaber einer Weinschule und Initiator des eat!berlin Feinschmeckerfestivals, welches heute zu den 10 besten Gourmetfestivals der Welt gehört. 2019 wurde Bernhard Moser vom Land Berlin im Rahmen der „Berliner Meisterköche“ als „Gastronomischer Innovator“ ausgezeichnet.

AußenwirtschaftsCenter Berlin, Stauffenbergstraße 1, 10785 Berlin

11.30 – 13.00

BESUCH NOBELHART UND SCHMUTZIG

„Brutal lokal“ war damals wie heute unser Motto, um die LebensmittelproduzentInnen im Berliner Umland in den Fokus der Aufmerksamkeit zu rücken. Aus der kulinarischen Herausforderung durch den Verzicht auf Zitronen, Thunfisch und Schokolade konnten wir schnell unsere eigene Handschrift entwickeln. Doch neben dem kulinarischen Aspekt unseres Mottos ist die Teilhabe am Reichtum der Natur um Berlin eng verknüpft mit den Themenbereichen Umwelt, Wirtschaft, Herkunft und Identität. Essen ist immer auch ein politischer Akt, und Politik wird heute nun Mal mit dem Einkaufszettel gemacht.

<https://www.nobelhartundschmutzig.com/>

Friedrichstraße 218, 10969 Berlin

13.30 – 16.00

KOCH-WORKSHOP FREA LAB

„Full taste, zero waste“ ist das Motto im Restaurant FREA und in der FREA Bakery. Aus nachhaltigen Produkten, die ausschließlich von regionalen Ökobauern stammen, werden hier vegane Gerichte gezaubert. Hausgemachtes Sauerteigbrot, hausgemachte Pasta mit Kürbis und Pilzen und Schokolade oder Haselnussmilch aus eigener Herstellung stehen auf der Karte. Dabei setzt das FREA konsequent auf regionale, saisonale und vegane Zutaten. Die Lebensmittel werden zu 100 % verarbeitet. Das gilt sogar für Schalen und Reste, die nicht mehr weiterverarbeitet werden können. Die hauseigene Kompostiermaschine „Gersi“ verwandelt sie innerhalb von 24 Stunden in Bodenersatzstoff, der zurück an die Bauernhöfe geht. So werden Wege eingespart und der Grundstock für die nächste Ernte gelegt. Für das Konzept ist FREA auch mit einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet.

In einem Kochworkshop wird gemeinsam ein 3 Gänge Menü zubereitet und anschließend verkostet.

<https://www.frea.de/> <https://freabakery.de/>

FREA Lab, Schröderst. 15

In Kooperation mit:

17.00 – 19.00

TREFFEN MIT NÜCHTERN. BERLIN IM ERSTEN ALKOHOLFREIEN SPÄTI DEUTSCHLANDS

nüchtern.berlin ist ein Onlineshop für Alkoholfrei. Mit über 200 verschiedenen alkoholfreien Getränkealternativen hilft nüchtern.berlin dabei, die Frage zu beantworten »Was trinke ich, wenn ich nicht trinke?«. Wir besuchen nüchtern.berlin im ersten Alkoholfreien Späti Deutschlands, dem Null Prozent Späti.

Verkostung von Weinen, Schaumweinen und Spirituosen

<https://nuechtern.berlin/pages/b2b-neu>

Nostitzstraße 27 - 10965 Berlin

Ab 19. 30

AUSKLANG IM ADLON KEMPINSKI BERLIN MIT DEM SIGNATURE DISH „ADLON DÖNER“ UND AUSTAUSCH MIT MANAGING DIRECTOR KARINA ANSOS

Das legendäre Hotel Adlon Kempinski Berlin, erstmals 1907 erbaut und direkt am Brandenburger Tor gelegen, ist auch nach seiner Wiedereröffnung 1997 Deutschlands erste Adresse. Im Hotel wird der Anfang der 1970er Jahre von Kadir Nurim in Berlin erfundene Klassiker als „Adlon Döner“ in einer sehr edlen Version angeboten.

<https://www.kempinski.com/de/hotel-adlon/restaurants-bars/lobby-lounge-bar>

Unter den Linden 77, 10117 Berlin

DONNERSTAG, 12.10.2023

09.30 – 10.30

BESUCH IN DER MARKTHALLE NEUN

Die Markthalle Neun als Lebensmittel-Punkt in Kreuzberg hat sich zum Ziel gesetzt, zu zeigen wie „Anders-Essen“ und „Anders-Einkaufen“ in der Stadt möglich sein kann: Im respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt, regional- und saisonal-betont, verbunden mit lokaler Wertschöpfung, transparent und vertrauensvoll. Die schrittweise Wiederansiedlung des kleinteiligen Lebensmittelhandels und -handwerks auf der zuvor von Discountern dominierten Fläche bedeutet auch die Wiederaneignung der Halle als lebendigen Ort im Quartier.

<https://markthalleneun.de/>

Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin-Kreuzberg

In Kooperation mit:

11.00 – 12.30

MIMI FERMENTS

Anfang 2017 von Markus Shimizu gegründet, ist diese Marke einzigartig in Berlin. Inspiriert durch eine Rohkost-Diät, kam Shimizu – selbst Veganer – zur Fermentierung, indem er mit eigenem Tempeh und Natto experimentierte. Heute beliefert mimi ferments einige der besten Restaurants der Stadt, arbeitet mit exzellenten Köchen und regionalen Produzenten zusammen und bietet der Stadt so eine Einführung in die Welt japanischer Zutaten. Das Fermentierungslabor dient als Ort für Interessierte, die anhand von ausführlichen Erklärungen, Kostproben und Workshops, mehr über die Produkte erfahren möchten.

<https://mimiferments.com/>

Oudenarderstrasse 16, 13347 Berlin

13.00 – 15.00

BESUCH DES RESTAURANT MIKROKOSMOS BERLIN | COOKING WITH INSECTS

Als Snack im Ganzen, frittiert, üppig gewürzt, in Schokolade oder Honig gedrängt oder gemahlen – im Rahmen eines Besuchs bei Mikrokosmos Berlin erfahren Sie mehr über das Kochen mit Insekten und Wissenswertes zum Thema "Insektenanbau" verschiedensten Zubereitungsformen uvm. Eine schöne Art, mehr über diese Tiere zu erfahren und eine lustige Art neue Leute kennenzulernen und Eindrücke, Gefühle und Ängste zu teilen.

Zukunft der Ernährung und essbare Insekten | Menu

<https://mikrokosmosberlin.com/>

Reichenberger Straße 122, Kreuzberg

15.30 – 17.00

THE DUC NGO - FUNKY FISH UND CO

Kuchi, Madame Ngo, Funky Fish, NgoKimPak, 893, le duc – die Liste seiner Restaurants ist lang und wächst mit jedem Jahr um mindestens einen weiteren Standort. The Duc Ngo hat sich in den vergangenen 20 Jahren ein kulinarisches Imperium auf der Berliner Kantstraße aufgebaut. Jedes Restaurant überzeugt mit einem individuellen und einzigartigen Konzept, von Fusion, koreanisch-japanisch, chinesisch, traditionell bis hin zum am 22. Juni 2023 eröffneten Räumen des Restaurants Überfahrt am Tegernsee sein aktuelles Fine Dining Pop-Up-Konzept „Le Duc“. - Late Lunch und Einblick in die Outlets von The Duc Ngo in der Kantstraße

<https://893ryotei.de/>, <https://neu.funky-fisch.de/>

Kantstraße 135-136, 10625 Berlin

17.00 – 18.45

ZEIT IM HOTEL

In Kooperation mit:

ABSCHLUSS IM RESTAURANT TIM RAUE BERLIN O.Ä. (OPTIONAL AUF SELBSTZAHLER BASIS)

18:30

Europäische Küche, asiatisch inspiriert – diesen modernen und erfrischenden Twist schafft Tim Raue auf einzigartige Weise. Der gebürtige Berliner hat einen eigenen, in Deutschland sicher einmaligen Stil. Für seine kraftvollen Kompositionen hat er ein eingespieltes Team an seiner Seite. Geboten werden die Menüs "Kolibri" und "Koi", immer wählbar mit den Signature Dishes "Wasabi Kaisergranat" und "Peking Ente". Daneben gibt es auch ein veganes Menü. Eine Location, die ihren Reiz im Anderssein hat. Dabei steht das hohe Niveau der Küche in keinerlei Widerspruch zur lebendig-urbanen Atmosphäre.

<https://tim-raue.com/>

Rudi-Dutschke-Straße 26, 10969 Berlin

FREITAG, 13.10.2023

Ganztägig

MÖGLICHKEIT ZUM BESUCH DER BERLIN FOOD WEEK (NICHT KURATIERT BZW. BEGLEITET)

In Kooperation mit:

eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

go international
= Bundesministerium
Arbeit und Wirtschaft 

HOTELVORSCHLÄGE:

CIRCUS HOTEL

Die Circus Hotel Group legt großen Wert darauf, dass die Ausstattungen und Produkte ihren Nachhaltigkeitsansprüchen entsprechen. Beispielsweise arbeitet das Hotel mit einem kleinen Blockheizkraftwerk. So können Teile des Stroms selbst erzeugt werden und gleichzeitig die dabei entstandene Wärme genutzt werden, um Wasserspeicher aufzuheizen. Die Klimatisierung der Zimmer erfolgt über sogenannte Heiz-Kühldecken, die auf einem lehmbasierten System aufbauen. In allen Häusern wird eine Minimal Waste Strategie verfolgt und auf biologisch abbaubare und natürliche Kosmetikprodukte sowie umweltfreundliche Reinigungsmittel gesetzt.

<https://circus-berlin.de/de/hotel/>

Rosenthaler Straße 1, 10119 Berlin

INTERCONTINENTAL BERLIN

Auf dem Dach summen Bienen und ein eigenes Blockkraftwerk reduziert den Energieverbrauch des Hotels nachhaltig. Das InterContinental Berlin befindet sich in der Zertifizierung bei Sustainable Meetings Berlin und führt kontinuierlich weitere Verbesserungen ein. Außerdem engagiert sich das InterContinental Berlin für den Verein Straßenkinder und arbeitet mit mehreren Berliner Schulen zusammen, etwa durch Bewerbungs-Coaching, sowie Kochkurse, bei denen die Jugendlichen lernen, aus regionalen Produkten leckere Menüs zu zaubern.

<https://www.berlin.intercontinental.com/de/>

Budapester Straße 2, Mitte

LULU GULDSMEDEN HOTEL

Wie schön Öko sein kann zeigt das Lulu Guldsmeden Hotel. Zum Boho-Öko-Luxus-Stil gehören Loft- und Himmelbetten, sowie Schaukeln in den Zimmern, viel Holz und hochwertige Naturmaterialien. Zum Frühstück gibt's selbst gepressten Saft und Bio-Produkte aus der Region. Im Hinterhof lockt ein grüner Garten, Haustiere sind willkommen und zur Leihfahrrad-Flotte gehören auch großzügige Lastenräder, in denen Kind und Hund Platz finden.

<https://guldsmedenhotels.com/de/berlin/>

Potsdamer Straße 67, Mitte

25hours Hotel

Verkehrsgünstig gelegen, befindet sich das 25hours Hotel Bikini Berlin in der City West unweit der Bahnhofs Zoologischer Garten. Der Urban Jungle im Spannungsfeld zwischen Natur und Zivilisation verfügt über farbenfrohe und fantasievoll gestaltete Event-Locations, die garantiert keine Langeweile aufkommen lassen. 25hours Hotels sind nicht von der Stange, sondern auf den jeweiligen Standort zugeschnitten. Mal cool, mal bunt, mal Abwechslung und Spaß.

<https://www.25hours-hotels.com/hotels/berlin/bikini-berlin>

Budapester Straße 40, 10787 Berlin

AUSSENWIRTSCHAFTSCENTER BERLIN

Stauffenbergstraße 1, 10785 Berlin

T +49 30 25 75 75-0

E berlin@advantageaustria.org

In Kooperation mit:

eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

go international
Bundesministerium
Arbeit und Wirtschaft **WKO**
AUSSENWIRTSCHAFT AUSTRIA