



Berlin Food Week 2016: Die Food Clash Canteen öffnet ihre Türen

Berlin, August 2016. Wenn Spitzenköche aufeinander treffen und gemeinsam einzigartige Menüfolgen kreieren, dann ist es wieder so weit: Die legendäre Food Clash Canteen öffnet im Rahmen der Berlin Food Week 2016 für drei Abende ihre Türen.

In der Food Clash Canteen prallt die Food-Avantgarde Berlins im wahrsten Sinne des Wortes aufeinander: Gleich mehrere Spitzenköche widmen sich pro Abend einem bestimmten Motto und entwickeln je einen Gang mit ihrer persönlichen Handschrift. Das Ergebnis: einzigartige Menüfusionen, die sich Feinschmecker und experimentierfreudige Genießer nicht entgehen lassen sollten. Diesjähriger Länderpartner der Berlin Food Week, Mexiko, ist mit einem ganzen Abend und extra aus Mexiko eingeflogenem Spitzenkoch thematisch vertreten.

Berliner Pflanzen – ursprünglich, regional, ehrlich

Am Montag, den 3. Oktober widmen sich Berliner Kochgrößen der regionalen Küche, begleitet von passenden Weinen vom Weingut Johanninger. Einen Gang des einzigartigen Menüs übernimmt Kristof Mulack, Gewinner von The Taste 2015 und Gründer vom Supperclub Kraut & Reben. Ein anderer stammt von Christoph Hauser vom Restaurant Herz & Niere, das sich dem „nose-to-tail“ Prinzip verschrieben hat – und alles vom Tier von Kopf bis Fuß verarbeitet. Matthias Gleiß vom Volt kreiert einen weiteren Gang. Für eine besonders ehrliche und unverfälschte Küche sorgt auch Andreas Rieger, Chefkoch vom einsunternull, der sich dem Dessert widmet.

Ven a Comer – authentisch mexikanische Aromen

Am Mittwoch, den 5. Oktober wird der mehrfach ausgezeichnete mexikanische Koch und Restaurantbesitzer Ricardo Muñoz Zurita einen Gang der Menüfolge kreieren. Ein weiterer mexikanisch inspirierter Gang des Menüs stammt an diesem Abend von Maximilian Strohe vom Restaurant Tulus Lotrek, der gerade als Aufsteiger des Jahres 2016 bei den Berliner Meisterköchen nominiert wurde. Daniel Achilles aus dem Reinstoff widmet sich einem Gang des Menüs und auch das Martha's ist in diesem Jahr wieder vertreten: Manuel Schmuck wird mit einem Gang die Gaumen der Gäste erfreuen. Arnd Heissen, Chef der Bar "Fragrances" im Berliner Ritz-Carlton und einer der bekanntesten Köpfe in der Berliner Barszene sorgt für das korrespondierende Drink-Pairing.

Französische Moderne – ein Comeback der französischen Lebensart

Den Abschluss der Food Clash Canteen Dinnerabende bildet am Freitag, den 7. Oktober ein Menü, das ganz unter dem Zeichen der genussvollen französischen Lebensart steht. Dabei wird unter anderem Dominik Obermeier, Weggefährte von Spitzenkoch Tim Raue und Küchenchef von dessen Brasserie Colette, für einen Gang des Menüs sorgen und das französische Savoir-Vivre in Berlin wieder aufleben lassen. Weitere Gänge kommen von Laurens Friedl aus dem Morsh und Felix Mielke vom Le Faubourg im Berliner Sofitel. Eine Weinbegleitung mit edlen Côtes du Rhône-Tropfen vollendet den frankophilen Abend.





Die vollständigen Menüfolgen der einzelnen Abende und alle Gastgeber und Köche gibt es unter www.berlinfoodweek.de.

Tickets für die Menüs (inkl. Getränkebegleitung sowie Aperitif und Digestif) in der Food Clash Canteen im Kraftwerk sind über Eventbrite erhältlich.

Als einer der Hauptsponsoren ist auch Mastercard wieder bei der Berlin Food Week dabei. Mit dem Programm [Priceless Cities](#) bietet Mastercard Karteninhabern weltweit exklusive und unbezahlbare Erlebnisse an. Dies gilt auch für Berlin und dessen Gourmet-Highlights, die Priceless Berlin einen besonderen kulinarischen Schwerpunkt geben: Geschmacks-Explosionen in ungewöhnlichem Ambiente und kleine paradiesische Happen in charmanter Gesellschaft. Ganz wie es der Hauptstadt und seiner pulsierenden Gastro-Szene gebührt! Und so warten auch auf der Berlin Food Week nach Anmeldung unter Priceless.com besondere Erlebnisse darauf entdeckt zu werden: Das Eröffnungsdinner der Food Clash Canteen am 3. Oktober und viele weitere Extras on top auf der gesamten Berlin Food Week.

Über die Berlin Food Week GmbH:

Gegründet von Alexander van Hessen und Sandro von Czapiewski findet die Berlin Food Week seit 2013 in Berlin statt. Mit den spannendsten und innovativsten Formaten wird den Besuchern, der Branche und allen Genießern innerhalb einer Woche demonstriert, was Berlin in Sachen Ernährung, Qualität und Genuss zu bieten hat – mit dem Ziel die Stadt als Food-Metropole von internationalem Rang zu etablieren.

Web:

www.berlinfoodweek.de
www.facebook.com/berlinfoodweek
www.instagram.com/berlinfoodweek

Pressekontakt:

segmenta communications
Kristin Schuh
Neumühlen 1, 22763 Hamburg
Tel: +49 (0)40 441130 44
Email: schuh@segmenta.de



OFFIZIELLER
LÄNDERPARTNER:

MÉXICO

UNTERSTÜTZT
VON:

Miele
IMMER BESSER



PRICELESS
BERLIN



Eventbrite