



Hauptstadt satt: Berlin Food Week feiert erfolgreiche Premiere

- **6.000 Besucher im Kaufhaus Jandorf**
- **Geburtstunde einer Plattform für Menschen, die Essen lieben**
- **Fortführung in 2015 geplant**

Berlin, 15. Oktober 2014: Vom 7. bis 12. Oktober feierte Berlin seine erste Food Week – und den Besuchern hat sie geschmeckt. Obgleich sie ganz bewusst nicht als Massenspektakel angekündigt war, kamen alleine 6.000 Gäste in die Hauptlocation, das Kaufhaus Jandorf in der Brunnenstraße. Weitere Genusslustige besuchten Veranstaltungen in der ganzen Stadt: So kamen viele Besucher zum Stadtmenü, bei dem 18 Restaurants unter dem gemeinsamen Motto „Gemüse ist unser Fleisch“ unterschiedliche Menüs servierten, und bei der Next Generation Food traf sich ein Fachpublikum aus Food-Industrie, Handel, Gastronomie und Start-ups in der Kalkscheune, um über die neuesten Trends, Konzepte und Technologien für die Lebensmittelbranche zu diskutieren.

Das Fazit der Veranstalter fällt durchweg positiv aus: Alle Dinner-Abende – sowohl die Food Clash Canteen im Kaufhaus Jandorf als auch beide Abendveranstaltungen in der Miele Gallery, das Dinner im Mulax sowie über 100 Plätze an privaten Esstischen in der ganzen Stadt bei der Kitchensurfing Dining Experience – waren restlos ausverkauft. Vielmehr noch ging es auf qualitativer Ebene darum zu zeigen, wie vielfältig die Food- und Gastroszene der Stadt ist. Ein Bild zeigt exemplarisch, wie dies der Food Week gelang: Am Sonntagabend genossen 100 Gäste in der Food Clash Canteen ein Menü, das von fünf Sterneköchen aus Berlin und Deutschland gemeinsam zubereitet wurde. Wenige Stunden vorher noch hing eine Schweinehälfte an gleicher Stelle über den Köpfen der Gäste. Diese wurde bei der Aktion „From Nose to Tail“ von zwei Metzgermeistern fachgerecht zerlegt, um Fleischesser damit zu konfrontieren, wie ihr täglich Fleisch auf den Teller kommt – und löste eine kontroverse Diskussion bei Facebook aus. Ein erster Schritt auch auf dem Weg, mit der Food Week eine gesellschaftliche Debatte über Ernährung, Genuss und Gewissen sowie Qualität und Verantwortung aufzugreifen und zu verbreiten. Eine Diskussion, die in Berlin so intensiv wie in keiner anderen deutschen Stadt geführt wird. Und ein Anliegen, das auch Hendrik Haase mit seinem

Unterstützt von:





Grußwort (Wortlaut siehe unten) zur Berlin Food Night am Donnerstag leidenschaftlich vertrat.

Dank des positiven Feedbacks der Gäste, Beteiligten und Institutionen ist es für die Veranstalter klar, die Berlin Food Week auch im Jahr 2015 fortzusetzen.

Links:

www.berlinfoodweek.de

www.facebook.com/berlinfoodweek

Pressekontakt:

Michael Hetzinger

Pressesprecher

michael.hetzinger@berlinfoodweek.de

Tel: 030 349 964 43

Berlin Food Week GmbH

c/o Schröder + Schömb's PR

Torstraße 107

10119 Berlin

Grusswort von [Hendrik Haase](#) zur Berlin Food Night am 9. Oktober:

"Wir produzieren keine Produkte, sondern ernten die Geschenke der Erde." Diesen Satz ließ vor ein paar Tagen eine Bio-Bäuerin fast nebenbei in einem Gespräch mit mir fallen. Was für den ein oder anderen zunächst esoterisch klingen mag, beschreibt doch sehr gut, warum wir uns heute hier zusammengefunden haben.

Denn: Essen ist mehr als ein Preis, Essen ist mehr als eine gewisse Zahl an Kalorien, mehr als ein CO2 Fussabdruck oder das Logistikproblem eines Warenstroms.

Unterstützt von:





Essen ist mehr: Essen ist Gesellschaft, Essen ist Lust. Essen ist Freude. Essen ist Politik. Essen ist Bauch. Essen ist ein Fest.

So wie ein Stück Stoff irgendwann zur Mode wird, passieren in unseren Küchen und auch auf unseren Tellern täglich kleine Wunder mit diesen Geschenken der Erde.

Berlin ist ein Schmelztiegel dieser Wunder geprägt von einer Vielfalt der Kulturen und Geschmäcker und immer mehr von einem Bewusstsein für Qualität und einem Wissen woher all das kommt, was uns täglich auf dem Teller begegnet.

Diese Vielfalt müssen wir wertschätzen und bewahren, denn als Aktivist weiß ich wie bedroht sie momentan ist. Welche Auswirkungen unsere Art des Umgang mit dem Thema hat. Wenn wir nur noch Fernsehköchen zuschauen anstatt es selber zu kochen. Wenn der Bäcker am Ende der Straße schließt, weil der Backshop doch billiger war. Wenn kaum noch einer von uns einen Bauern persönlich kennt – vor allem keinen unter 35 Jahren. Ich kenne die Auswirkungen auf die Vielfalt, die Arbeitsplätze, auf die Tiere und schlussendlich auf den Erdboden, der uns alle ernährt.

Deswegen ist es so wichtig diese Vielfalt, dieses Wunder so oft es geht zu feiern, Menschen von Jung bis alt für diese elementarste Thema unserer Existenz zu begeistern, ihnen Begegnungen zu ermöglichen, Brücken zu bauen und dabei nicht zu vergessen die Sau rauszulassen.

Ich wünsche der Berlin Food Week, dass sie zu einem Ort werden kann dies zu tun! Eine Plattform die Begegnungen ermöglicht. Vom Foodblogger zum Sternekoch vom Aktivist zum Großkonzern.

Wir alle entscheiden drei mal am Tag auf unserem Teller wie die Welt um uns herum aussieht. Wie lecker und vielfältig sie ist und ob sie es bleibt. Wie wichtig wir die Dinge nehmen, die uns ernähren.

Vergessen sollten wir dabei niemals, diejenigen, die drei mal am Tag dafür verantwortlich sind, dass

Unterstützt von:





diese Wunder geschehen können. Diejenigen, die auf dem Acker oder im Stall stehen, vor heißen Backöfen, in der Wurstküche oder hier hinter dem Herd. Ohne Sie würden wir heute nichts zu feiern haben.

In diesem Sinne wünsche ich der Berlin Food Week viel Erfolg und Euch allen einen guten Appetit!"

Unterstützt von:

