

„Pop into Berlin“: Berliner Szene-Küche tourt ab 19. September durch deutsche Städte

- **Temporäre Restaurants öffnen im Herbst für je fünf Tage in Köln, Frankfurt und Hamburg**
- **Drinks in der angeschlossenen Berlin-Bar mit DJ aus dem legendären Holzmarkt**
- **Berliner Labels und kreative Food-Produkte im Berlin-Shop erhältlich**

Berlin, 25. August 2017 – Trend-Küche aus der Hauptstadt: Im September, Oktober und November eröffnet *visitBerlin* Pop-up-Restaurants in Köln, Frankfurt und Hamburg. Jeweils eine knappe Woche lang wirbt die Berliner Stadtmarketing-Organisation an angesagten Orten für die vielfältige Gastro-Szene der Hauptstadt. Das temporäre Restaurant in Köln ist die erste Station der Tournee durch die drei deutschen Städte. Ab 2018 tourt „Pop into Berlin“ durch Europa.

„Berlin hat gastronomisch weit mehr als Currywurst und Co. zu bieten. Heute steht die deutsche Hauptstadt für eine kreative Küche an außergewöhnlichen Orten“, sagt **Christian Tänzler**, Sprecher von *visitBerlin*. „Gleichzeitig ist Berlin das Labor für experimentelle Küche, die Tradition mit internationalen Einflüssen verbindet. Uns freut besonders, dass jeder zweite Berlin-Besucher aus Deutschland kommt. Wir möchten mit dem temporären Konzept der Pop-up-Restaurants ein Stück Berliner Szene-Küche in die deutschen Städte bringen und zum kulinarischen Besuch in der Hauptstadt inspirieren.“

Berliner Lifestyle in den temporären Restaurants mit Menü, Bar und Shop

Die Berliner Köche von Barkin´Kitchen haben eigens für „Pop into Berlin“ ein Menü kreiert: Serviert werden die drei Gänge „Südspree“, „Melting Pot Berlin“ und „Erbse, Kartoffel, Speck“ als süßer Abschluss. Das Berlin-inspirierte Menü wird mit multimedialen Performances begleitet. In Kombination mit Live-Musik, einer Street-Art-Performance und einem außergewöhnlichen, grünen Raumdesign unter dem Motto „Urban Jungle“ vermittelt „Pop into Berlin“ ein Stück Berliner Lebensgefühl und Gastronomie-Trends aus der deutschen Hauptstadt. Gäste können beispielsweise frische Kräuter zu ihrem Abendessen aus hängenden Gärten ernten.

In der angeschlossenen **Berlin-Bar** werden Drinks aus der Hauptstadt gemixt, dazu legt ein DJ aus dem legendären Kreativdorf „Holzmarkt“ auf. Das Angebot wird ergänzt durch einen **Berlin-Shop** mit Produkten aus dem Food- und Lifestyle-Bereich – natürlich made in Berlin.

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

Christian Tänzler, Pressesprecher
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912
christian.taenzler@visitBerlin.de

Anja Mikulla, stellv. Pressesprecherin
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 903
anja.mikulla@visitBerlin.de

„Pop into Berlin“ in **Köln** vom 19.-23. September 2017 in der Marienstraße 71-73, 50825 Köln,

„Pop into Berlin“ in **Frankfurt** vom 10.-14. Oktober 2017 in der Alten Textilfabrik, Taunusstraße 19, 60594 Frankfurt am Main,

„Pop into Berlin“ in **Hamburg** vom 7.-11. November 2017 im Basecamp Hamburg, Warnholtzstraße 4, 22767 Hamburg.

Öffnungszeiten: Die Restaurants sind jeweils mit zwei Seatings um 18 Uhr und 20.45 Uhr geöffnet. Gäste ohne Restaurantticket können Bar und Shop täglich ab 21 Uhr besuchen.

Preis: Das 3-Gang-Menü inklusive Aperitif und Digestif kostet 30 Euro pro Person, zuzüglich Getränke.

Tickets können vorab über visitBerlin.de/popintoberlin gekauft werden.

#popintoberlin

Kulinarischer Hotspot Berlin

Die Berliner Gastronomie hat sich in den vergangenen Jahren extrem vielfältig und kreativ entwickelt. Getrieben von Experimentierfreude, Weltoffenheit und einer Leidenschaft für Qualität treffen in der Metropole kreative Köche aus der ganzen Welt auf kulinarische Freigeister.

Berliner Gastronomen setzen neue Trends und entwickeln ihre **kreativen Konzepte an außergewöhnlichen Orten**, die es so nur in Berlin gibt. Das ‚einsunternull‘ mit Küchenchef Andreas Rieger oder Billy Wagner im ‚Nobelhart & Schmutzig‘ servieren unter dem Motto „Brutal Lokal“ eine Küche, die für das neue kulinarische Selbstbewusstsein der Stadt steht. In der ‚Data Kitchen‘ schickt Heinz „Cookie“ Gindullis frische Gerichte von Alexander Brosin erstmals über einen digitalisierten Automaten zum Gast. René Frank erhebt in der Neuköllner ‚Coda Dessert Bar‘ den Nachtisch zum gastronomischen Haupterlebnis und zeigt, wie man mit Kreativität, Know-how und Mut zum Experiment den Gaumen verführt.

Mit **18 Sterne-Restaurants** ist Berlin die Hauptstadt des ‚casual fine dining‘, wo Gäste in entspannter Atmosphäre Küche auf höchstem Niveau erwartet. Beispielgebend für den Trend zum zwanglosen Genuss ist das ‚Horváth‘ von Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank.

Vegane Küche ist in Berlin längst mehr als eine Modeerscheinung und wird von kreativen Gastronomen erfolgreich umgesetzt. So wird die Stadt sogar inoffiziell als Vegan-Hauptstadt Europas gehandelt. Im veganen Restaurant ‚Lucky Leek‘ erkochte sich Josita Hartanto 2015 einen Eintrag in den Guide Michelin.

Fleischgerichte von höchster Qualität treffen in Berlin ebenfalls auf ein breites Publikum. ‚Grill Royal‘, ‚The Grand‘ oder ‚Wilson´s‘ sind nur einige der Top-Adressen. Selbst die Currywurst und der Döner als typische Berliner Klassiker haben einen Wandel vollzogen. Mittlerweile haben einige „Wurst“- und „Dönerbuden“ Kultstatus erreicht.

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de
facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

Christian Tänzler, Pressesprecher
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912
christian.taenzler@visitBerlin.de

Anja Mikulla, stellv. Pressesprecherin
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 903
anja.mikulla@visitBerlin.de

Das vielfältige gastronomische Angebot Berlins wird vor allem durch die zahlreichen **internationalen Kulturen** geprägt, die in der Hauptstadt aufeinandertreffen. Israelische Gastronomen servieren im ‚Benedict‘ Frühstück rund um die Uhr. Im ‚Sticks‘n‘Sushi‘ vereinen Dänen die japanische Küche mit nordischen Aromen und im ‚Kame‘, der ersten japanischen Bäckerei Berlins, werden hausgemachte Pan, Onigirazu und Matcha-Kekse serviert.

Weitere Informationen unter visitBerlin.de/essen-trinken und [#foodspots_berlin](https://twitter.com/foodspots_berlin).

Jeder zweite Berlin-Besucher ist Deutscher

„Pop into Berlin“ ist ein neues Format für das Berliner Stadtmarketing. 2015 eröffnete *visitBerlin* erstmals Pop-up-Stores in fünf europäischen Metropolen und warb mit Berliner Labels und Start-up-Unternehmen für das kreative, innovative und lebenswerte Berlin. 2016 wurde der Store um einen Pop-up-Club ergänzt.

Mit den Restaurants wirbt *visitBerlin* in diesem Jahr für mehr Besucher aus Deutschland: Jeder zweite Berlin-Gast kam 2016 aus dem Inland (54,5 % Anteil an den Übernachtungen) und blieb im Schnitt 2,2 Tage in der Hauptstadt. Damit ist Deutschland der wichtigste Markt im Berlin-Tourismus.

(6.064 Zeichen)

Presstexte und Fotos unter about.visitBerlin.de

Pressekontakt

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Christian Tänzler

Tel.: 030 – 26 47 48 - 912

christian.taenzler@visitBerlin.de

Riedel PR – Agentur für Kommunikation

Kerstin Riedel

Tel.: 0176 – 98 35 34 25

kerstin.riedel@riedelpr.de

Pop into Berlin

„Pop into Berlin“ ist eine Initiative von *visitBerlin* zur kreativen Bewerbung Berlins in den deutschen und europäischen Metropolen. Bereits in den vergangenen zwei Jahren gab es Touren durch insgesamt acht europäische Großstädte: 2015/2016 eröffnete *visitBerlin* Pop-up-Stores in Stockholm, London, Wien, Amsterdam, Paris, Warschau, Madrid und Zürich. 2017 wird Pop into Berlin das erste Mal mit Gastronomie verbunden: In Köln, Frankfurt und Hamburg eröffnet *visitBerlin* Pop-up-Restaurants mit einer Berlin-Bar, welche dazu einladen, die unterschiedlichen Facetten Berlins hautnah zu erleben. #popintoberlin visitBerlin/popintoberlin/

visitBerlin

„Die Welt für Berlin begeistern.“ Mit dieser Mission wirbt die Berlin Tourismus & Kongress GmbH, die unter der Marke *visitBerlin* agiert, seit 1993 weltweit für die deutsche Hauptstadt als Tourismus- und Kongressmetropole. Berlin ist so gut besucht wie nie zuvor. Im Jahr 2016 übernachteten rund 13 Millionen Gäste über 31 Millionen Mal in der Stadt. Auch als Kongressdestination ist Berlin sehr gefragt: Die deutsche Hauptstadt positioniert sich seit mehr als zehn Jahren unter den Top 5 im Ranking der internationalen Verbändekongresse. Als Reiseveranstalter bietet das privatwirtschaftliche Unternehmen Hotelübernachtungen an und ist Herausgeber des offiziellen Touristentickets, der *Berlin WelcomeCard*. *visitBerlin* betreibt die Berlin Tourist Infos und das Berlin Service Center, das unter 030-25 00 25 erreichbar ist. Auf visitBerlin.de, Berlins offiziellem Reiseportal, finden Berlin-Besucher alle Informationen rund um ihre Reise nach Berlin. Mehr über *visitBerlin* unter about.visitBerlin.de

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle

Am Karlsbad 11

D-10785 Berlin

Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 968

press.visitBerlin.de

facebook.com/visitBerlin

Pressekontakt

Christian Tänzler, Pressesprecher

Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912

christian.taenzler@visitBerlin.de

Anja Mikulla, stellv. Pressesprecherin

Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 903

anja.mikulla@visitBerlin.de