

## „Pop into Berlin“: *visitBerlin* eröffnet erstmals Pop-up-Restaurant

- **Temporäres Restaurant öffnet vom 10.-14. Oktober 2017 in Frankfurt**
- **Drinks in der angeschlossenen Berlin-Bar mit DJ aus dem legendären Holzmarkt**
- **Berliner Labels und kreative Food-Produkte im Berlin-Shop zu kaufen**

**Berlin, 10. Oktober 2017** – Trend-Küche aus der Hauptstadt – vom 10. bis 14. Oktober eröffnet *visitBerlin* ein eigenes Berlin-Restaurant in Frankfurt. Eine knappe Woche lang wirbt das Pop-up-Restaurant in der Alten Textilfabrik für die vielfältige Gastro-Szene Berlins. Das Restaurant in der Taunusstraße 19 ist die zweite Station einer Tournee durch mehrere deutsche und europäische Städte. Nach der ersten Station in Köln gastiert „Pop into Berlin“ nach Frankfurt bis zum Jahresende in Hamburg; ab 2018 tourt „Pop into Berlin“ durch Europa.

„Berlin ist gastronomisch nicht bei Currywurst und Co. stehengeblieben. Heute steht die deutsche Hauptstadt für eine kreative Küche an ausgefallenen Orten“ sagt **Christian Tänzler**, Pressesprecher von *visitBerlin*. „Gleichzeitig ist Berlin das Labor für experimentelle Küche, die Tradition mit internationalen Einflüssen verbindet. Mit dem temporären Konzept der Pop-up-Restaurants möchten wir ein Stück Berliner Szene-Küche nach Frankfurt bringen.“

### **Berliner Lifestyle in Frankfurt: Restaurant, 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 Menü ist inspiriert von Berlin und wird im Restaurant multimedial begleitet.

Das **Pop-up-Restaurant** in der Frankfurter Taunusstraße 19 ist täglich vom 10. bis 14. Oktober ab 18:00 Uhr geöffnet. Pro Abend sind zwei Seatings geplant. Das 3-Gang-Menü inklusive Aperitif und Digestif kostet 30 Euro pro Person, zuzüglich Getränke.

Tickets können vorab über [visitBerlin.de/popintoberlin](http://visitBerlin.de/popintoberlin) gekauft werden.

In Kombination mit Live-Musik, einer Street-Art-Performance und einem besonderen Raumdesign unter dem Motto „Urban Jungle“ vermittelt „Pop into Berlin“ so ein Stück Berliner Lebensgefühl und Gastronomie-Trends aus der deutschen Hauptstadt.

In der angeschlossenen **Berlin-Bar** werden Drinks aus der Hauptstadt gemixt, ein DJ aus dem legendären Kreativdorf „Holzmarkt“ legt auf. Das Angebot wird ergänzt durch einen **Berlin-Shop** mit kreativen Produkten aus dem Food- und Lifestyle Bereich – made in Berlin. Für Gäste ohne Restaurantticket sind Bar und Shop täglich ab 21:00 Uhr geöffnet.

---

#### **visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH**

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

[press.visitBerlin.de](http://press.visitBerlin.de)  
[facebook.com/visitBerlin](https://facebook.com/visitBerlin)

#### **Pressekontakt**

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

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

## Kulinarischer Hotspot Berlin

Die Berliner Gastronomie hat sich in den letzten 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.

Aber auch **Fleischgerichte** von höchster Qualität treffen in Berlin auf ein breites Publikum. ‚Grill Royal‘, ‚The Grand‘ oder ‚Wilson‘ 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.

Das vielfältige gastronomische Angebot Berlins wird vor allem durch die zahlreichen **internationalen Kulturen** geprägt, die in der Hauptstadt aufeinander treffen. 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](http://visitBerlin.de/essen-trinken) und #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 21 Berliner Labels und Start-up-Unternehmen für das kreative, innovative und lebenswerte Berlin. 2016 wurde der Store um einen Pop-up-Club ergänzt.

---

### visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

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

[press.visitBerlin.de](http://press.visitBerlin.de)  
[facebook.com/visitBerlin](https://facebook.com/visitBerlin)

### Pressekontakt

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

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

Mit dem Restaurant 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.

(5.583 Zeichen)

## „Pop into Berlin“ in Frankfurt

**Datum:** 10.-14. Oktober 2017

**Adresse:** Taunusstraße 19, 60594 Frankfurt am Main

**Öffnungszeiten:** Restaurant mit zwei Seatings um 18 Uhr und 20 Uhr 45  
Bar und Shop für Gäste ohne Restaurantticket ab 21 Uhr

[visitBerlin.de/popintoberlin](http://visitBerlin.de/popintoberlin)  
#popintoberlin

## Pressekontakt

**visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH**  
Christian Tänzler  
Tel.: 030 – 26 47 48 - 912  
[christian.taenzler@visitBerlin.de](mailto:christian.taenzler@visitBerlin.de)

**BALLCOM GmbH**  
Jutta Jonda / Heike Fauser  
Tel.: 0 6104 – 66 98-18 /-13  
[jj@ballcom.de](mailto:jj@ballcom.de) / [hf@ballcom.de](mailto:hf@ballcom.de)

Presstexte und Fotos unter [about.visitBerlin.de](http://about.visitBerlin.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 von Berlin hautnah zu erleben. #popintoberlin [visitBerlin/popintoberlin/](http://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](http://visitBerlin.de), Berlins offiziellem Reiseportal, finden Berlin-Besucher alle Informationen rund um ihre Reise nach Berlin. Mehr über *visitBerlin* unter [about.visitBerlin.de](http://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](http://press.visitBerlin.de)  
[facebook.com/visitBerlin](https://facebook.com/visitBerlin)

## Pressekontakt

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

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