

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

- **Temporäres Restaurant öffnet vom 7.-11. November 2017 in Hamburg**
- **Drinks in der angeschlossenen Berlin-Bar mit DJ aus dem legendären Holzmarkt**
- **Berliner Labels und kreative Food-Produkte im Berlin-Shop zu kaufen**

Berlin, 24. Oktober 2017 – Trend-Küche aus der Hauptstadt – vom 7. bis 11. November eröffnet *visitBerlin* ein eigenes Berlin-Restaurant in Hamburg. Eine knappe Woche lang wirbt das Pop-up-Restaurant für die vielfältige Gastro-Szene Berlins. Das Restaurant im Basecamp Hamburg in der Warnholtzstraße 4 ist die dritte Station einer Tournee durch mehrere deutsche und europäische Städte. Nach Köln, Frankfurt und nun Hamburg wird „Pop into Berlin“ ab 2018 durch Europa touren.

„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 Hamburg bringen.“

Berliner Lifestyle in Hamburg: 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 Warnholtzstraße 4 ist täglich vom 7. bis 11. November 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 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
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

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 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 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
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

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.

(5.478 Zeichen)

„Pop into Berlin“ in Hamburg

Datum: 7.-11. November 2017

Adresse: Basecamp Hamburg, Warnholtzstraße 4, 22767 Hamburg

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
#popintoberlin

Pressekontakt

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH
Christian Tänzler
Tel.: 030 – 26 47 48 - 912
christian.taenzler@visitBerlin.de

Deutschmann Kommunikation
Nina Deutschmann
Tel.: 49 (0) 40 - 386 77 360
info@deutschmann-kommunikation.de

Presstexte und Fotos unter 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.de/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