eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL
Berliner Käsetage 2019
23. und 24. Februar 2019
IN DER ARMINIUS MARKTHALLE
mfe

LAND AUF SCHWUNG

Herzlich willkommen zu den Berliner Käsetagen 2019

Zum vierten Mal ist die Arminius Markthalle Gastgeberin der Berliner Käsetage. Affineure, Käseproduzenten und Winzer treffen sich am 23. & 24.2.19 und bereiten Ihnen ein geschmackvolles und vollmundiges Wochenende.
In diesem Jahr werden wir von LandAufSchwung gefördert. Mit den Berliner Käsetagen schlagen wir Brücken, in der Genusswelt, aber auch zwischen der Hauptstadt und dem Bundesland Thüringen. Ein sehr rühriges Bundesland, das gute Projekte auflegt. LandAufSchwung fördert nicht nur die Berliner Käsetage, sondern auch den Affineur Bemm Gusto aus Langenwolschendorf.
Wie immer haben sich alle Gastronomen der Arminius Markthalle viele Kreationen rund um das Thema Käse ausgedacht, aber natürlich ohne ihre jeweiligen Spezialitäten zu vernachlässigen. Neu ist unser Brunchangebot mit acht Buffetinseln.
Am Sonntag freuen wir uns auf den Auftritt des Duos Mamalluca. Bossa Nova- Klänge untermalen unsere sonntägliche Atmosphäre.
Nehmen Sie sich Zeit und schlendern Sie in Ruhe durch das Kulturdenkmal Arminius Markthalle. Einzelhandel und Genussorte wechseln sich ab und machen uns zu dem, was wir sind - voller Stolz Markthalle & Erlebnisort.

Wir wünschen viel Spaß,
genussvolle Einkäufe und guten Appetit!

mfe event coach & Arminius Markthalle

www.arminiusmarkthalle.com
www.mfe-berlin.com

mfe

Berliner Käsetage 2019 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

1 Bärlauchbauer
2 Manufaktur Cantalupo
4 Hofkäserei Ziegendorf
5 Berlin Makes Pizza
6 Genusswek
7 Kochrausch
8 Käseinsel
9 GourMETRO
10 Bemm Gusto
11 Chutneys - Pound & Pence
12 Bettina Schumann-Weinbar
13 Blomeyer's Käse
Josephines Feinkost
Käsemarmela
Taste of Japan

14 Restaurant D.O.
15 Weingut Fries
16 Stolze Kuh & Klostergut Heiningen
17 Rheingau Affineur
18 Peppi Käse
19 Nata Lisboa
20 Marché de Josephine
21 Weingut Dr. Heigel & Kranz
22 Chees Us
23 Raclette Leopold

EINGANG BRUNCH

PROFIMIET
Ihr Partner für Non-Food-Catering

Mieten können Sie bei uns fast alles

Als Europas führender Non-Food-Caterer bieten wir neben Table Top, Design- und Lounge-Mobiliar, aktuelle Trends – wie unseren täglichen Spülservice, unsere individuellen Logistikkonzepte oder die 3D-Visualisierung für Ihre Eventplanung. Nur unsere Beratung ist nicht zu vermieten, sondern inklusive. Ganz egal, ob Sie ein Catering durchführen, eine Messe ausstatten oder ein Restaurant betreiben - bei uns finden Sie das passende Equipment. Als Ihr professioneller Eventausstatter freuen wir uns auf Ihren Anruf.

>> zum Hallenplan

Der Bärlauchbauer

Kontakt

Der Bärlauchbauer AK-e.K.
Holunderweg 10
49205 Hasbergen
Tel: 05405 8958085
Mobil: 0172 2177070
info@der-baerlauchbauer.de
www.der-baerlauchbauer.de

>> zum Hallenplan

Hofkäserei Ziegendorf

Rohmilchkäse von der Ziege: Balu (Weichkäse – jung, mild, aromatisch) Boxer (Weichkäse mit Boxhornkleesamen – mild, nussig, leicht süß) Pepper (Weichkäse, grüner Pfeffer, extra mid) und viele andere Sorten wie zum Beispiel mit Walnuss, Honigrinde oder Rotwein veredelt.

Frischkäse und Weichkäse in vielen Variationen.
Auch Übernachtungen auf dem Bauernhof sind möglich.

Kontakt

Hofkäserei Ziegendorf
Frau Beyer
Thomas Müntzer-Straße 7 b
16866 Kunow
Tel. 0173 763 58 59
sandra.beyer1@hotmail.com

http://hofkaeserei-ziegendorf.de

BERLIN
MAKES PIZZA

>> zum Hallenplan

Berlin Makes Pizza

Berlin Makes Pizza macht ungewöhnliche Pizza-Kreationen mit viel gutem Käse und vielen guten Ideen.
Gianluca Simonato ist Master Pizza Instructor der Accademia Pizzaioli Italy. Das ist die größte Pizza-Schule in Italien!
Genießen Sie die Pizzas zum Aperitivo.
Die Berliner kennen Gianluca Simonato vom Holzmarkt und vom Prince Charles.

Kontakt

Tel. 0157 5099 8445 oder 0176 438 857 26
Facebook Berlin Makes Pizza - Accademia Pizzaioli Berlin
Instagram berlinmakespizza
www.berlinmakespizza.com
info@berlinmakespizza.com

>> zum Hallenplan

Genusswerk

Mit badischem Charme präsentieren wir Ihnen nicht nur Köstlichkeiten aus Brandenburg.

Vom Birnensecco des Gutshof Kraatz, der wunderbar mit dem Friesisch Blue aus Ostfriesland harmoniert, bis hin zum Uckergold aus der Uckermark, der Fenchelsalami von Peter Dirr am Kaiserstuhl – ein Genuss.

Kontakt

Simone Nuss
Genusswerk
Büro:
Knobelsdorffstraße 18
14059 Berlin
Tel 0178 876.86.76

simonenuss@posteo.de

Genuss'werk
REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

>> zum Hallenplan

Käseinsel

Milchkultur & Feine Kost
Unsere Milch- und Käseprodukte stammen von kleinen Käsereien, hauptsächlich aus den Schweizer Alpen, dem Berner Oberland. Wo die Tradition des Käsens noch gelebt wird. Wir sind spezialisiert auf gut und auf den Punkt gereifte Bergkäse, die nachhaltig und traditionell hergestellt werden. Die Bauern und Milchlieferanten besitzen oft nur zehn bis zwölf Milchkühe. Das begründet die Nachhaltigkeit, es wird nur mit dem Wiesenheu von der zur Verfügung stehenden Almfläche gefüttert. Somit wird auf Zufütterung komplett verzichtet. Diese Milch, die daraus entsteht, heißt Heumilch und ist der Grundstein für einen wohlschmeckenden Käse. Seit Mai letzten Jahres haben wir auch neben unserem Laden in Berlin-Mitte einen festen Verkaufsstand,hier in der Arminius Markthalle (Reihe 5). Neben unseren Schweizer Käsen bieten wir hier auch unsere selbst affinierten Käsespezialitäten an. Dabei sind auch ein paar ausgefallene Varianten entstanden. Und wenn Sie Verpackungsmüll sparen wollen, können Sie Ihre eigene Milchflasche mitbringen und diese an unserer Milchtankstelle selbst füllen, mit unserer Lobetaler Bio-Vollmilch, die ist ein wahrer Genuss! Kommen Sie uns besuchen, wir beraten Sie gerne und finden gemeinsam heraus, was Ihrem Gaumen mundet!

Kontakt
http://www.kaeseinsel.de

>> zum Hallenplan

GourMETRO

gourMETRO empfiehlt

Parmigiano
Parmesan, von italienisch Parmigiano, bezeichnet einen besonders zum Reiben als Würzkäse geeigneten italienischen Extrahartkäse aus Kuhmilch. Der namengebende Extrahartkäse Parmigiano Reggiano ist seit 30. Oktober 1955 mit dem DOP-Siegel geschützt und seit 12. Juni 1996 EU-weit als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung ausgewiesen.

Zanetti Parmesan
Für den orginal "Parmigiano Reggiano" etwa dürfen nur Käsereien in und um die italienischen Städte Parma und Reggio nell'Emilia unter strengen Auflagen den Original-Parmakäse produzieren. Die Kühe, deren Milch für die Herstellung verwendet wird, müssen aus der Region stammen und dürfen keine Silage fressen.

Frau Antje Pikantje:
Frau Antje Pikantje ist leckere Gouda, der nach einer alten Tradition in Holland hergestellt wird.4 Monate in der Rinde gereift und würzig im Geschmack.

LAND AUF SCHWUNG

>> zum Hallenplan

Bemm Gusto

Mit Bemm Gusto habe ich mich der handwerklichen Milchverarbeitung verschrieben. Meiner Ansicht nach sollten wir mehr von und aus der Natur leben. Deshalb ist mir handwerklich erzeugte Milch und handgefertigter Käse so wichtig. Meine Rohmilch beziehe ich vom Grüngut, einem Bauernhof, der 300 Jahre alt ist und im Nachbardorf liegt. Mein ökologischer Fußabdruck ist demnach klein.
In meiner Käsetheke finden Sie Eigenkreationen aus Rohmilch sowie ausgewählte Käsesorten von Kuh, Schaf, Ziege und Büffel der Affineure Degust und Tölzer Kasladen sowie von ausgewählten Thüringer und anderen deutschen Käsereien.

Alles ist Handarbeit.
Ich stelle ausschließlich kleine Chargen her und verarbeite die Milch ohne jegliche Technik und weitere Maschinen.

MICHAEL BEMM
Am Schulberg 3
07937 Langenwolschendorf
01578 889 889 0
kontakt@bemm-gusto.de
bemm-gusto.de

>> zum Hallenplan

Bettina Schumann

Bettina Schumann, gebürtige Berlinerin, studierte in Geisenheim, erwarb zusätzlich ein Diplom der Partner-Universität Udine. 2009 wurde sie Betriebsleiterin beim Weingut Zimmerlin in Bötzingen am Kaiserstuhl. 2010 gründete sie zusammen mit ihrem damaligen Partner das Weinhaus Rabe. 2015 gab sie die Stelle als Betriebsleiterin auf, arbeitet seither als önologische Beraterin, gleichzeitig gründete sie das Weinhaus Schumann, erzeugte mit dem Jahrgang 2015 ihre ersten Weine. Die Trauben kauft sie von Partnerwinzern zu, produziert werden die Weine in Königschaffhausen in den Räumen der ehemaligen St.Katharinen-Kellerei. Sie konzentriert sich bisher ganz auf die Burgundersorten, erzeugt zu jeweils etwa einem Drittel Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder. Die Weinnamen zeugen von ihrer Berliner Herkunft, die Etiketten von ihrer zweiten Passion, auf allen sind Schuhe abgebildet.

Kollektion

Nach einem ganz starken Debüt im vergangenen Jahr legt Bettina Schumann eine ebenso starke Kollektion nach. Der fast schon obligatorische Petnat ist fruchtbetont, intensiv, besitzt Tannine, ist sehr eigenständig und gehört zu den besseren seiner Art. Ganz stark ist das Grauburgunder-Trio: Der Clou vom Ganzen, im Tonneau spontanvergoren, ist intensiv, druckvoll, zupackend, die famose Schose reintönig, fruchtbetont, geradlinig, uns gefällt sie am besten in der Pink-Version, maischevergoren und in gebrauchten Barriques ausgebaut: Intensiv, konzentriert, füllig, kraftvoll, gute Struktur, viel Druck und Länge. Rosé gibt es wieder in zwei Spätburgunder-Versionen: Mittenmang zeigt intensive Frucht, ist frisch, klar und zupackend, Chaiselongue, im Barrique vergoren und ausgebaut, ist ebenfalls intensiv fruchtig, kraft- und druckvoll, strukturiert, lang. er Achtkantig-Spätburgunder ist fruchtbetont, zugänglich, der Haute Velaute zeigt reife rote Früchte, besitzt gute Struktur, Frische und Grip.

Weinbewertung

84 2017 „Petnat“ Blauer Spätburgunder 13 %/14,90 €
83 2017 Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ 12,5 %/10,90 €
88 2017 Grauer Burgunder „Famose Schose“ à la pink 12,5 %/14,90 €
85 2017 Grauer Burgunder „Famose Schose“ 12,5 %/11,90 €
86 2016 Grauer Burgunder „Dit is der Clou von’t Janze“ 13,5 %/19,50 €
83 2017 Badisch Rotgold 11,5 %/9,90 €
85 2017 Blauer Spätburgunder Rosé „Mittenmang“ 13 %/10,90 €
88 2017 Blauer Spätburgunder Rosé „Chaiselongue“ 13 %/33,- €/1,5l
85 2016 Blauer Spätburgunder „Achtkantig“ 13,5 %/11,90 €
88 2016 Blauer Spätburgunder „Haute Volaute“ 13,5 %/19,50 €

Kontakt

Weinhaus Bettina Schumann
Lilienstraße 9
79353 Bahlingen am Kaiserstuhl
Tel. 160-92146529
www.schumann-wein.com
frau@schumann-wein.de

Inhaber Bettina Schumann
Rebfläche 6 Hektar
Produktion 60.000 Flaschen

Besuchszelten nach Vereinbarung

SEIT · 2009
Blomeyer
Käse aus Deutschland

>> zum Hallenplan

Blomeyer's Käse

Fritz Lloyd Blomeyer beliefert die gehobene Berliner Gastronomie, und in seinem Laden kommt auch der Endverbraucher auf seine Käsekosten. In der Theke liegt das "Gepfefferte Ärschle" neben dem "Schwarzen Schaf" und, da bald Frühling ist, auch ein "Bärlauchcamenbert".
Von Käse über Feinkost bis hin zum Wein hat er sich auf deutsche Erzeugnisse spezialisiert, mit einer Ausnahme: Champagner – der kommt natürlich aus Frankreich.

Kontakt
Pastalozzistr. 54 A
10267 Berlin
www.facebook.com/blomeyers.kaese

>> zum Hallenplan

Josephines Feinkost

Vor über 25 Jahren hat uns zwei Brüder das Leben nach Berlin geführt, und doch wirkt bis heute unsere Herkunft in uns nach. Auf dem schwäbischen Land groß geworden, kennen wir noch den direkten Bezug zu "richtigen" Lebensmitteln. Wir haben so manche Kuh gekrault, deren Milch wir getrunken haben. Das Wissen um gute Zutaten und deren Zubereitung kommt von unserer Mama, die deshalb ganz folgerichtig Namenspatronin unseres Unternehmens wurde.

Unsere stete Suche nach dem guten Geschmack der alten Heimat, nach frischen und qualitativ hochwertigen Produkten mit besten Zutaten blieb oft erfolglos. So wuchs aus der Sehnsucht nach originären, ehrlichen und natürlich wohlschmeckenden Lebensmitteln allmählich der Wille zur Eigenproduktion.

Berliner Käsetage 2019 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Dabei ist unser Anspruch so einfach wie offensichtlich hoch: Die Grundrezeptur muss im Wesentlichen übernommen werden; teure Zutaten werden nicht durch billige ersetzt. Das Ergebnis muss so schmecken und aussehen, als käme es direkt aus Mamas Küche. Die Verwendung von Bio-Zutaten ist selbstverständlich, wobei es hier nicht nur um Geschmack geht, sondern auch um die Gewissheit, dass alles Gift früher oder später auf unserem Teller landet.
Unsere Spezialität sind geschabte Spätzle, hergestellt auf einer selbst entwickelten Produktionsanlage. So entstehen Produkte, die es nirgendwo sonst gibt.
Mit der Produktionsstätte in Berlin-Friedrichshain, die zu 100 % mit Ökostrom betrieben wird, können wir unsere Kunden auf kurzen Wegen flexibel beliefern – regionaler geht's nicht. Neben dem Vertrieb über den Einzelhandel haben wir auch treue Gastrokunden, die unsere hohe Produktqualität zu schätzen wissen.

Kontakt

Josephines Feinkost
Michael & Christian Parzich GbR
Gritznerstraße 14
12163 Berlin

>> zum Hallenplan

Käsemarmela

Der Käse ist König! Die pikanten Früchtchen dürfen ihn nur dezent begleiten – nicht mehr und nicht weniger…
„Man muss seinen Senf nicht überall dazugeben“, findet Tanja Leis. Ins Glas kommen neben heimischem Obst vor allem Kräuter und milde Pfeffersorten. Die pikanten Früchtchen zum Käse überzeugen durch sehr hohen Fruchtanteil von bis zu 85 Prozent.
Ihre Manufaktur verwendet immer nur eine Obstsorte. Damit unterscheiden sich die Aufstriche von den meisten Chutneys und Frucht-Senf-Soßen. Ihre sehr kurze Kochzeit von zwei bis drei Minuten sorgt für besonders frischen Fruchtgenuss.
Der Blog der gelernten Journalistin bietet mehr als Rezepte. Schauen Sie doch mal vorbei! www.Käsemarmela.de

Kontakt

Tanja Leis
Schurwaldstrasse 44D-
70186 Stuttgart
Telefon: 0711 69989 585
Fax: 0711 69989 580
Mobil: 079 2947 198
info@kaesemarmela.de
www.kaesemarmela.de

>> zum Hallenplan

Taste of Japan

NIHON の MONO ist Japan im Glas und auf dem Teller. Sake, Feinkost und Edles für Küche, Tisch und Gastlichkeit. Die Protagonisten sind Premium-Sake und handverlesene Produkte japanischer Manufakturen, die seit Generationen mit kompromissloser Qualität ihre Produkte herstellen.

- SCHÖN, EINZIGARTIG & KÖSTLICH:
  Aus besten Zutaten nach traditioneller Art hergestellt.
- AUSGESUCHTE QUALITÄT:
  Handverlesene Sake-Brauereien und Manufakturen, die zu den besten ihrer Zunft zählen.
- AUTENTHISCH:
  Alle Produkte haben Geschichte, Tradition und eine Familie, die hinter allem steht.
- MEHRWERT INKLUSIVE:
  Geschmack im Mittelpunkt. Sake und Japanische Küche am eigenen Gaumen – in Kursen und Workshops – erleben. Nicht einfach zuhören, son dern verstehen. Nicht 08/15 sondern Details, Hintergründe und Kultur.

Kontakt / Ladengeschäft

NIHON の MONO 日本の物 Potsdamer Str. 91 (Hinterhof)
10785 Berlin-Tiergarten

info@nihon-mono.com
www.nihon-mono.shop, www.nihon-mono.blog

>> zum Hallenplan

Restaurant D.O.

Wie jeder weiß, D.O. bedeutet "Denominació d'Origen", steht für Klasse und Qualität und das ist das D.O. Konzept, denn ihre Speisen und Weinauswahl entsprechen einer hohen Qualität bestimmter Regionen Kataloniens.
Tim Anders & Margarida Mestres Suqué, eine echte Barcelonesa, beide Geschäftsführer D.O. sind bei den Berliner Käsetagen die Botschafter und Vermittler ganz besonderer Partner mit ihren exzellenten Produkten, darunter Formatges Muntanyola als Teil der Fundació Ampans, Käse von Xerigots aus Barcelona, Weine, Öle und den einen oder anderen Winzer „zum Anfassen“.

Kontakt:
Restaurant D.O.
Kollwitzstr. 88
10435 Berlin
reservierung@do-restaurant.com

Tel. 030 52103950

>> zum Hallenplan

Markus Fries

ÖkoWein aus Spitzenlagen

Wir machen Riesling anders, speziell, zum Feiern und zum Nachdenken. Weine aus qualifizierten Steillagen, die ihre Herkunft zeigen und authentisch sind.

Das Weingut Fries liegt im Südwesten von Deutschland inmitten der Weinbauregion Mosel, am Ortsrand von Maring-Noviand, einem kleinen Seitental der Mosel nahe Bernkastel. Inhaber ist Markus Fries. Nach Studium in Geisenheim/Rheingau und Bordeaux/Frankreich (Faculté d'Oenologie) führt er das Weingut in der 8. Generation weiter. Es wird in erster Linie Riesling angebaut und das Weingut ist als ökologischer Betrieb zertifiziert.

Berliner Käsetage 2019 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

"Unsere Weine sind Leidenschaft. Da spielt es keine Rolle, ob Sie einen unkomplizierten Trinkwein für JEDENTAG bevorzugen oder ob Sie sagen: Ich brauche einen guten, nicht alltäglichen Tropfen. Dafür ist der FREUDENTAG wie gemacht. So ein Freudentag verdient eine besondere Flasche von überdurchschnittlicher Qualität. Weine aus klassifizierten Einzellagen, dessen Trauben sehr lange gereift sind. Zu 100 % in Eichenholzfässern ausgebaut. Spontan vergoren und ohne Schönungen. In perfekter Ballance mit feinen Reifearomen - ganz und gar ein Freudentag in flüssiger Harmonie."
info@weingut-fries.com

Weingut Fries, Markus Fries
Zum Brauneberg 16 54484 Maring-Noviand
info@weingut-fries.com

Bezugsmöglichkeit und Lieferung in Berlin durch
Weinhandelsagentur Am Steinberg
Ralf Kuhlow
13469 Berlin
Tel. 0175 5614800

>> zum Hallenplan

Stolze Kuh

Janusz Hradetzky hat mit Unterstützung seiner Familie in Stolzenhagen an der Oder den Hof Stolze Kuh gegründet.

Die wesensgemäße, naturnahe Milchviehhaltung mit ammengebundener Kälberaufzucht, behornten Tieren, Vollweide, Bullen in der Herde und Heu-Fütterung im Winter steht dabei im Mittelpunkt.

40 Kühe gefährdeter Zweinutzungsrassen (Original Baunvieh, Angler Rotvieh alter Zuchtrichtung, Tiroler Grauvieh und Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind) weiden auf Naturschutzflächen der Nationalparkstiftung Unteres Odertal. Die Demeter-Heumilch wird in einer eigenen Käserei.
Das sind stolze Kühe!

>> zum Hallenplan

Klostergut Heiningen

Auf dem Demeterhof Klostergut Heiningen hält Bauer Theo mit seiner Familie über dreißig Milch- und Ammenkühe. Die Milch verkäst sein Vater. In den alten Gemäuern bekommt der Klosterguter Bergkäse mit viel Handarbeit seinen charakterstarken Geschmack.

Kontakt

Klostergut Heiningen
Theodor Degener
Gutshof 2
38312 Heiningen

>> zum Hallenplan

Der Rheingau Affineur

Wenn ein Winzermeister aus dem Rheingau auf einen Dipl. Käsemeister und einen Kaufmann trifft und diesen beiden seinen 300 Jahre alten Gewölbekeller zeigt, dann muss etwas Sinnvolles dabei herauskommen! Der Wein ist die Profession des Winzers, die Milch ist die Profession der beiden anderen, und so entsteht aus dieser wundervollen Symbiose etwas sehr Schönes: der Rheingau Affineur.
Junge, handgemachte Käselaibe aus ausgesuchten kleinen Käsereien werden in den Rheingau transportiert und hier im alten Gewölbekeller, der ehemals zum hiesigen Schloss Reinhartshausen gehörte, veredelt und zur idealen Reife gebracht.

Kontakt

Rheingau Affineure
Anke Heymach
Büro-Anschrift:
Limesweg 7
65232 Taunusstein
Tel.: 06128 9792973
hello@rheingau-affineur.de

>> zum Hallenplan

Peppikäse

Peppikäse bietet eine exklusive Auswahl an Käsen aus bester Rohmilch.
Peppikäse ist spezialisiert auf den österreichischen und Schweizer Alpenraum.

Viele der Käse kommen direkt von den Erzeugern und sind herausragend in Geschmack und Qualität.
Nur Sennereien und Bauern, die die beste Weidemilch verarbeiten und eine vorbildliche Tierhaltung garantieren, erzeugen Käse für den unüberbietbaren Genuss!
Breite und Verfügbarkeit des Sortiments variieren je nach Jahreszeit. Rohmilchkäse rockt!

Kontakt / Verkaufsstelle

Peppis Käselager
Weichselstrasse 65
12043 Berlin, Neukölln

>> zum Hallenplan

Weingut Dr. Heigel, Franken

Das idyllisch gelegene Weingut Dr. Heigel am Ortsrand von Zeil am Main hat vielfach von Gault&Millau, Eichelmann, Vinum und Falstaff ausgezeichnete Frankenweine wie Silvaner, Weißburgunder, Rieslaner, Riesling, Spätburgunder und Merlot aus den eigenen Weinlagen im Zeiler Mönchshang im Angebot. Zudem bietet das Weingut mit seinem weitläufigen, mediterran gestalteten Anwesen auch Platz für Feste und Feiern aller Art. Mit zahlreichen kulinarischen Partnern, den erlesenen Weinen und einem einzigartigen Ambiente lädt es zu Weinverkostungen, Firmenveranstaltungen und vielem mehr ein.

MONK-1659
Silvaner! Mit unserer neuen Linie „MONK 1659“ ehren wir die typisch fränkische Rebsorte Silvaner, die im Jahre 1659 erstmals urkundlich erwähnt von Mönchen ins Frankenland gebracht wurde.
Probieren Sie sich im Rahmen der Käsetage in der „Weinzeit“ durch unser Sortiment und lassen Sie sich verführen!

Kontakt

Weingut Dr. Heigel
Hassfurter Str. 30, 97475 Zeil am Main
info@weingutdrheigel.de
www.weingutdrheigel.de, www.monk1659.com

DR. HEIGEL.

>> zum Hallenplan

GOSWIN KRANZ

Weingut Goswin Kranz

Das 1879 gegründete Weingut Goswin Kranz befindet sich in Brauneberg-Filzen an der Mittelmosel, nahe der Weinstadt Bernkastel. Ziel ist es, dort, regionaltypische Bio-Spitzenweine mit einzigartigem Charakter zu erzeugen. Das Weingut ist als einer der wenigen Biobetriebe an der Mosel durch Bioland zertifiziert. In diesem Jahr fand es außerdem erstmals Erwähnung im renommierten Weinführer des Gault&Millau.
Eine Auswahl unserer Weine finden Sie in der „Weinzeit“. Probieren Sie feine Rieslinge aller Art, den würzig-frischen „Moseltaler Wilde Mischung“ und samtige Rotweine aus den besonderen Weinbergslagen an der Mosel.

Kontakt

Bio-Weingut Goswin Kranz
Weingartenstraße 22
54472 Brauneberg / Mosel
info@weingutgoswinkranz.com
www.weingutgoswinkranz.com

>> zum Hallenplan

Cheese Us

„Sweet dreams are made of cheese“ – niemand weiß das besser, als die Macher von CHEESUS.
Seit 2013 schmelzen die zwei Schweizer Martin Agosti, Severin Monn nun schon Käse in Berlin, schieben ihn klassisch auf Brot oder Kartoffeln, auf Burger, Rösti oder Birnen. Wer schon einmal auf den Geschmack gekommen ist, weiß: Hier wird nicht nur der Käse in der Pfanne verrückt, sondern zergeht auch wahrlich auf der Zunge.

Den Käse holen sie natürlich aus der Schweiz aus der Toggenburg – Bodensee Region. Er ist zweifacher Silber Medaillen Gewinner bei den alljährlichen Schweizer Käsetagen. Die Qualität ist also hochwertig. Zur Auswahl stehen der traditionelle Raclette Käse, eine Variante mit Chilli. Exklusiv für die Käsetage kommt auch noch der edle höhlengereifte Raclette Käse der Käserei Seiler in die Pfanne!

Alle Beilagen wie Kartoffeln, das Brot, die Gewürzgurken und Silberzwiebeln kommen aus regionalem Anbau.

Guten Appetit!

Kontakt

Cheese Us
Brand Booking GmbH
Eric Tüscher
Urbanstr. 116
10967 Berlin
Tel. 0157 388 22 129
info@cheesus.berlin
www.cheesus.de

>> zum Hallenplan

Raclette LEOPOLD

bietet Original Schweizer Käse-Raclette auf Festen,
Festivals und in der Berliner Waldbühne.
Neu ist der Original „Leopolder“ – ein Flammkuchen mit geriebenem Raclettekäse in verschiedenen verführerischen Varianten.

Kontakt:
Cateringanfragen unter post@leopldsape.de
oder unter 0176 23894005

Postanschrift
Stefan Koch / LEOPOLD
Herrfurthstrasse 31
12049 Berlin

>> zum Hallenplan

Marché de Josephine

Herr Andreas Beyer
Prinzenstraße 7d
12207 Berlin

Silva Sousa GmbH

da Silva
Pariser Straße 24
10707 Berlin

Manufaktur Cantalupo & Restaino

Ester Giuliana Cantalupo
Modersohnstraße 63
10245 Berlin
Mobil: 01635471628

Kochrausch

Feine Suppen, Eintöpfe, Currys und Schmorgerichte
Catering

kochrausch.berlin@gmail.com

L'eau Sans Souci

„Wir freuen uns Ihnen dieses schöne, hochwertige und nachhaltig hergestellte Produkt präsentieren zu können.
In ihrer klassischen, zurückhaltenden Eleganz unterstützen das Design und die prämierte Ausstattung jede Tafel.
Das L´EAU SANS SOUCI Mineralwasser stammt aus einer geschützten Quelle im Naturpark Dümmerland. Seine Mineralisierung ist leicht und passend zur anspruchsvollen Küche. Seine Zusammensetzung bindet Säure und neutralisiert den Gaumen. Die Sorte 'Naturelle' ist sanft und rund im Geschmack. Das 'Medium' ist leicht mit Kohlensäure versetzt, feinperlig und mild. Für die Liebhaber eines ‘spritzigen’ Mineralwassers haben wir das L´EAU SANS SOUCI 'Classic'.
Alle drei können zu jedem Anlass als Premium Mineralwasser gereicht werden.“

Kontakt

www.leausanssouci.com

Wir machen Events

Ansprechpartner für Events

mfe Event Coach
Michaela Freier und Samuel Zach
Tel. +49 (0)30 4989767-27, Fax: +49 (0)30 4989767-29
E-Mail: freier@mfe-berlin.com, zach@mfe-berlin.com
www.mfe-berlin.com