Berlin Food Week: Algen-Eis und Pistazienmilch begeistern die Stadt!

Die Berlin Food Week feiert zehn Jahre mit neuen Trends wie Algeneis und Pistazienmilch. Besondere Veranstaltungen und Gastredner erwarten Besucher.

Die Berlin Food Week startet am Montag und feiert in diesem Jahr ihren zehnten Geburtstag mit einem Fokus auf neue Ernährungstrends. Highlight des Festivals ist ein Markt im Bikini Berlin, wo rund 50 Aussteller, darunter Start-ups, ihre innovativen Produkte vorstellen. Unter den Neuheiten sind Eis aus Algen anstelle von Sahne und Pistazienmilch. Außerdem können Besucher lokale Erzeugnisse probieren und ab Freitag und Samstag in das Angebot eintauchen.

Bis zum Abschluss des Festivals am Sonntag präsentieren 18 Berliner Restaurants Weine und französische Snacks. Ein besonders attraktives Event ist ein Pop-up-Restaurant, wo Köche ikonische Gerichte neu interpretieren. Zudem wird der renommierte spanische Koch Ferran Adrià als Ehrengast erwartet und gibt am Mittwoch einen Vortrag über den Einfluss der katalanischen Haute-Cuisine auf die Gastronomie. Details zur Veranstaltung und weiteren Programmpunkten gibt es **bei www.stern.de**.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de