

**BERLIN
FOOD
AFFAIR**



Unsere Aussteller,
Köche & Restaurants
auf einen Blick





**HAVELLAND
EXPRESS**

Havelland Express

Wir handeln mit **Spitzenqualität** - am liebsten aus der **Region**. Seit der Firmengründung folgen wir dem Leitsatz:

Hochwertige Lebensmittel stammen aus intakten Landschaften von gesunden Tieren.

Regional ist für Havelland Express also kein modisches Label, sondern eine Frage der Haltung und Teil unserer DNA. Gesund, aromatisch und transparent: Viele gute Gründe sprechen dafür, warum regionale Geschmacksvielfalt bis heute den Kern unseres Sortiments bildet.

Ein auf Vertrauen basierendes Netzwerk langjähriger Wegbegleiter und immer wieder neuer Lieferpartner ist die Basis unserer täglichen Frischelieferungen.



INHALT

BERLIN
FOOD
AFFAIR

Premium Partner

Bon Pastaio
Carnimex
Castillo de Canena
Flavour Hunters
Happy Foie
Original Beans
True Wilderness
Trüffel Freunde

Sponsoren

B(R)ETTER Berlin
Highsteelcraft
Trauth – Workwear
Laughing Hearts
Zwiesel Glas

Aussteller

5DO – Cinq Degres Ouest
Alaska Seafood
Altes Gewürzamt
Avaá Verjus
Balmi
Bäckerei & Konditorei Phillips
Biomilchhof BERL

5

Blázquez
BRLO
Butter Boyz
Büffel Bill
CAPRICHOS DEL PALADAR
Chatka
Creme Eis
Destillerie Brezger
Florale Welten
Gut Hesterberg
Huîtres Hervé

14

Jordan Olivenöl
Kaffee Kooperative
Keltenhof
Markus Meier – Das Weingut aus Südfranken
Nihon Mono
Papa Mame
Paris Direkt – the world

20

of mushrooms
Patisserie Walter
Preussen Quelle
Ramenfaktor
Privatbrauerei am Rollberg
Saqua Seafood
Seafood Producers Cooperative
Spirits Lab – Bavaria

INHALT

THEO Die Essigmeisterei
United Tables – by Zwiesel
Van Nahmen
Vanille Kiste
Vogelsberger Wagyu
Weingut Axel Bauer
Weingut – Felix Mayer
Weingut Poss
Winzerbruder

Köche & Restaurants

62

Katerschmaus & Malte Baumbach
RIVE & Felix Dietz
Hygge & Thomas Nerlich
Echt Havelländer Apfelschwein | Vadouvan | Koriander
Orania.Berlin & Philipp Vogel
Schmelzwerk & Markus Herbicht
Bonvivant & Nikodemus Berger
Marco D'Andrea Pâtisserie & Marco D'Andrea
PATIO & Christopher Kümper
Funky Fisch – The Duc Ngo Group & Daniel Feldsmann
Speisenwerft & Jan Bröcker
Curry 36 & Lutz Stenschke
Handwerk & Thomas Wohlfeld
Anton Behnke
Kristof Mulack



**PREMIUM
PARTNER**



Bon Pastaio

Pasta aus Leidenschaft – das bestimmt unser Denken, unser Handeln, unseren Alltag. Ihre Gäste und Kunden mit stets köstlichen, einzigartigen und gesunden Produkten zu begeistern – das ist unser Ziel.

Mit über vierzigjähriger Erfahrung in der Herstellung von Teigwaren führen wir in zweiter Generation die gastronomische Leidenschaft des Firmengründers und Sternekochs Fritz Brunsbach fort und sorgen mit neuen Trends, vor allem in der vegan/vegetarischen Küche, für Abwechslung auf jeder Speisekarte.



CARNIMEX

Carnimex

Wir arbeiten mit der Natur. Das Wohlergehen unserer Tiere führt zu erstklassigem Rindfleisch. Darauf sind wir stolz. Je besser die Tiere leben, desto besser das Fleisch und damit unser Geschäft. So einfach ist das!

Da wir seit über 50 Jahren im Fleischimportgeschäft tätig sind, haben wir großen Respekt vor Traditionen. Wir feiern unser Erbe, suchen aber immer nach neuen, erfrischenden Möglichkeiten, um relevant zu bleiben und unsere Branche





Castillo de Canena

Castillo de Cañena ist ein spanisches Traditionsunternehmen, das seit 1780 hochwertige Olivenöle produziert. 2003 übernahmen die Brüder Rosa und Francisco Vañó die Leitung des Familienbetriebs. Das namensgebende Gut liegt in der andalusischen Ortschaft Cañena, unweit von Jaén, umringt von den weitläufigen Olivenhainen in Familienbesitz. Das mehrfach preisgekrönte Olivenöl Reserva Familiar ist der Stolz der Manufaktur. Alle Öle, die als Reserva Familiar abgefüllt werden, sind sortenreine, handwerklich hergestellte Spitzenöle: Typisch für die jeweilige Olivensorte, Ausdruck des Terroirs und voller Aromen.





Flavour Hunters

Flavour Hunters präsentiert eine exklusive Palette an hochwertigen Produkten, darunter Microgreens, Babysalate, Sauerampfer und essbare Blumen, die dazu dienen, den Geschmack von kulinarischen Kreationen auf einzigartige Weise zu bereichern. Durch einen kontrollierten Anbau in ihrer Produktionshalle sind die Flavour Hunters in der Lage, eine kontinuierliche Versorgung mit frischen Microgreens unabhängig von saisonalen Einschränkungen zu ermöglichen. Die Flavour Hunters repräsentieren eine Verbindung zwischen Natur, Technologie und gastronomischer Innovation. Sie setzen sich nicht nur für außergewöhnlichen Geschmack ein, sondern prägen aktiv die Zukunft der nachhaltigen Landwirtschaft und der kulinarischen Kreationen.





Happy Foie

Ziel von Happy Foie ist es, Foie Gras auf ethisch vertretbare Weise zu produzieren. Dabei setzt Gründer und ehemaliger Küchenchef im Sternerestaurant, Tobias Sudhoff, von Anfang an darauf exklusiven Genuss und Innovation miteinander zu vereinen und gleichzeitig eine Alternative zu den Herstellungsmethoden konventioneller Foie Gras zu schaffen. Der von ihm geprägte Begriff „Nahrungsmittelwende“ beschreibt diese, seine, Philosophie sehr eindrucksvoll.



ORIGINAL BEANS

TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

Original Beans

Seit ihrer Gründung im Jahr 2008 praktiziert Original Beans die „Bean to Bar“-Philosophie, was bedeutet, dass sie den gesamten Herstellungsprozess der Schokolade kontrollieren. Vom Anbau der Kakaobohnen bis zur Fertigung der Schokolade in ihren eigenen Produktionsstätten legen sie größten Wert auf handwerkliche Präzision und Qualität. Jegliche Bohnen stammen aus einzigartigen Ursprungsorten, die nicht nur für ihre Qualität, sondern auch für ihre biologische Vielfalt und ihren ökologischen Reichtum bekannt sind. Jede Schokoladensorte erzählt die Geschichte eines bestimmten Anbaugebiets und trägt dazu bei, dessen Erhalt zu unterstützen.





True Wilderness

Dry Aged, wie Ihr es noch nicht erfahren habt. Gereiftes Premiumfleisch ist in aller Munde. Aus Liebe zum hochwertigen Fleisch und zum traditionellen Handwerk ist True Wilderness geboren. Bis heute ist CEO Rico Schlegel der einzige deutsche Metzger, der sich ausschließlich auf die Fleischveredelung von deutschem Premiumfleisch spezialisiert hat. Mit den selbst kreierten Brands Nordish Beef, Nordish Veal, Nordish Färsé und Nordish Pork hat er den von ihm veredelten Produkten seine eigene Note verliehen.





Trüffel Freunde

Trüffel sind bekannt für ihren einzigartigen Geschmack und ihre besondere Beziehung zu bestimmten Bäumen. Diese Pilze sind die Diamanten der Küche und können bis zu 15.000 Euro pro Kilo kosten. Doch nicht alle Trüffel sind so teuer – der schwarze Scorzone-Trüffel, auch als Sommertrüffel bekannt, bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist dennoch eine exquisite Wahl für Gourmets.



SPONSOREN

B (R) E T T E R

B(R)ETTER Berlin

Unsere Geschichte begann in den lebendigen Straßen von Berlin Kreuzberg, wo wir, Cosmo und Jakob, uns im Alter von sechs Jahren zum ersten Mal begegneten. Es dauerte jedoch bis zur dritten Klasse, bis aus dieser Begegnung eine tiefe Freundschaft wurde, die bis heute wie eine brüderliche Bindung hält. Diese besondere Verbindung führte uns gemeinsam durchs Leben. Jedes Brett wird in unserer Kreuzberger Manufaktur von Hand gefertigt

Mitmachen!

Eines dieser Bretter wird es auch in unserem Gewinnspiel geben.



highsteelcraft

CHEF'S FAVORITES

Highsteelcraft

Bei highsteelcraft ist jedes Messer ein Meisterwerk, sorgfältig von erfahrenen Messer-Schmieden gefertigt, die die Kunst des japanischen Messermachens über Generationen hinweg geerbt und perfektioniert haben. Diese Schmieden verwenden traditionelle Techniken, die seit Jahrhunderten weitergegeben werden. Unsere Hingabe zur Qualität spiegelt sich in der sorgfältigen Auswahl der Materialien wider. Hochwertiger Stahl, oft von renommierten japanischen Stahlwerken bezogen, wird ausgewählt, um die Langlebigkeit und Schärfe der Klingen zu gewährleisten.

Mitmachen!

Eines dieser von Hatsukokoro traditionell geschmiedeten Messer der Kumokage Reihe wird es auch in unserem Gewinnspiel geben.





Trauth – Workwear

Mit der Abschlussarbeit direkt in die Sterneküchen Europas: Gabriel Franz Trauth finanzierte sein Modedesign-Studium mit Jobs in der Gastronomie - inspiriert von seiner Leidenschaft für Funktionskleidung und seinem direkten Kontakt zur Mannheimer Szene-Gastro entwarf im Jahr 2015 der pfälzische Winzersohn und Designer eine Modekollektion, die von Workwear beeinflusst war.

Mitmachen!

Einen Gutschein für eine Trauth Kochjacke wird es auch in unserem Gewinnspiel geben.





Laughing Hearts

Laughing Hearts

Laughing Hearts ist ein familiärer Charity Verein mit Hands-On-Mentalität. Seit 2009 setzen wir uns ein für Kinder und Jugendliche die anders aufwachsen. Ihr schenkt uns euer Vertrauen und wir den Laughing Hearts Kids Lebensqualität!

Gutes tun!

Wenn du dein „Berlin Food Affair“-Glas von Zwiesel als Erinnerung behalten möchtest, kannst du damit gleichzeitig Gutes tun – denn der Pfandbetrag geht als Spende an Laughing Hearts und unterstützt damit Kinder in Not.





ZWIESEL
GLAS

Zwiesel Glas

Vor 600 Jahren fand das Handwerk für einen der ältesten Werkstoffe der Menschheitsgeschichte den Weg ins bayerische Zwiesel – dort, wo 1872 auch unsere Geschichte begann. Damals wie heute gibt jeder Handgriff unseren Produkten seine individuelle Note. In jedem einzelnen Kristallglas aus Zwiesel verschmelzen Tradition und Innovation zu höchster Glaskunst.

Gutes tun!

Wenn du dein „Berlin Food Affair“-Glas von Zwiesel als Erinnerung behalten möchtest, kannst du damit gleichzeitig Gutes tun – denn der Pfandbetrag geht als Spende an Laughing Hearts und unterstützt damit Kinder in Not.

CHARITY



AUSSTELLER



5DO – Cinq Degres Ouest

ist ein bretonisches Unternehmen, das Küchenchefs auf der ganzen Welt hilft, innovative Gastronomie rund um blauen Hummer, Schalen- und Krustentiere zu kreieren.

Die Familientradition der Austernzucht und des Schalentierhandels seit 1895 hat es 5DO ermöglicht, von Produkten von außergewöhnlicher Qualität zu profitieren. Seit Juli 2018 verfügt 5DO im Hafen von Lorient über eine 2500 m² große Werkstatt, die ganz der Herstellung und Entwicklung innovativer und immer hochwertigerer Produkte gewidmet ist.





Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Alaska Seafood

Das klare, eisige Meer vor Alaskas rauer Küste gehört zu den fischreichsten Gewässern der Welt. In den Tiefen des Beringmeeres und Nordpazifiks gedeihen unzählige Fische vom Menschen unberührt in ihrem natürlichen Lebensraum. Die wichtigsten Spezies für die Fischerei sind die fünf heimischen Arten Wildlachs, Weißfische wie Kabeljau, Alaska Seelachs, Heilbutt und kleinere Plattfische sowie Königs- oder Schneekrabben und andere Krustentiere und Muscheln.



Altes Gewürzamt *Fam. Holland*

Altes Gewürzamt

Bei Altes Gewürzamt wird jedes Gewürz als Kunstwerk betrachtet. Deren Team von erfahrenen Gewürzmischern kombiniert traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ansätzen, um Gewürze von höchster Qualität zu kreieren. Dabei setzen sie auf erstklassige Rohstoffe und eine sorgfältige Verarbeitung, um sicherzustellen, dass jede Gewürzmischung das volle Potenzial der Aromen entfaltet.





Avaa Verjus

Verjus ist ein Musterbeispiel, wenn es um kurze Transportwege, eine umweltschonende Produktion und höchste Qualitätsstandards geht.

Gemeinsam mit Arnd Henning Heißen, einer Koryphäe der deutschen Bar-Szene, arbeiteten wir über ein Jahr lang an der perfekten Rezeptur für natürlichen Verjus.

In enger Abstimmung mit unseren Winzern, der Familie Kaltenthaler, wählten wir die Rebsorten und den Lesezeitpunkt sorgfältig aus, um ein in Geschmack und Geruch möglichst komplexes Ergebnis zu erzielen.



Balmi

Die Balmi Albrot & Mirnik GmbH steht für erstklassige Produkte und nachhaltige Lösungen. Mit langjähriger Erfahrung und einem starken Fokus auf Innovation entwickeln sie maßgeschneiderte Konzepte für ihre Kunden. Ihr engagiertes Team verbindet Tradition mit modernster Technik, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

Ob individuelle Beratung, hochwertige Materialien oder zuverlässiger Service – Balmi setzt neue Maßstäbe in der Branche.





Bäckerei & Konditorei Phillips

Seitdem die Familie Philipps vor etwas mehr zehn Jahren das Traditionsunternehmen in Waldmünchen übernahm, werden dort mit viel Leidenschaft Backwaren hergestellt, die mittlerweile weit über die Landesgrenzen Bayerns bekannt sind. Dessen wunderbare Eigenkreationen und saisonale Brotköstlichkeiten werden mit überwiegend frischen, hochwertigen Zutaten aus der Region gefertigt. Ganz der Tradition des ehrwürdigen Bäckerhandwerks verpflichtet, ist für die Familie Philipps der Verzicht auf Fertigprodukte oberstes Gebot.





BERL

Biomilchhof

Biomilchhof BERL

Unsere Heumilchkühe dürfen von Mai bis Oktober auf die hofeigenen Weiden, wo sie neben klarem Wasser und frischer Luft eine Vielzahl an Kräutern genießen. Der Pflanzenreichtum macht das Futter für unsere Kühe besonders schmackhaft.

Das schmeckt man auch in unserer Milch!

Unsere Kühe fressen im Sommer frische Gräser und Kräuter, im Winter sonnengetrocknetes Heu. Zusätzlich verzichten wir bei der Fütterung unserer Kühe auf Gärfuttermittel, was unsere leckere Heumilch ausmacht.





Blázquez

Mit größtem Respekt und tiefer „Admiración“ blicken wir gerne auf das Familienerbe zurück, das Isidoro Blázquez und Teresa Martín im Jahr 1932 mit Hilfe ihres Sohnes Jacinto von klein auf zu schmieden begannen. Für die einen sind es „die Großeltern“, für die Jüngeren „die Urgroßeltern“, aber für die gesamte Familie Blázquez ist es die Geburtsstunde eines Unternehmens, das heute die besten Schinken und iberischen Produkte herstellt und in der ganzen Welt vertreibt.



BRLO

BRLO

Als Berliner Brauerei- und Gastronomieunternehmen stehen wir für moderne Biervielfalt und unverwechselbare Erlebnisse. BRLO ist übrigens der alt-slawische Name für Berlin und lässt sich erst nach einigen Bieren fehlerfrei aussprechen.

Ein feuchtfröhlicher Start im Jahr 2014 – ein Biergespräch und eine verrückte Idee führten zur Gründung von Berlins aufregendster Craft-Brauerei, die eine Brücke zwischen Klassikern und Kreativität schlägt.





Butter Boyz

Von traditioneller gesalzener Butter bis hin zu innovativen Kräuter- und Gewürzvarianten bieten die Butter Boyz eine breite Palette von Geschmacksrichtungen. Jede Sorte wird mit Sorgfalt und Fachkenntnis entwickelt, um ein unvergleichliches Buttererlebnis zu bieten. Dabei wird besonders großer Wert auf Nachhaltigkeit und Verantwortung gelegt. Die Butter Boyz arbeiten eng mit ihren meist regionalen Lieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass sämtliche Zutaten aus nachhaltigen Quellen stammen.





Büffel Bill

Fleischgenuss mit Verantwortung – für Büffel Bill ist das eine Herzensangelegenheit. Ihr ‚Nose – to – Tail‘ Prinzip steht für größten Respekt vor dem Tier und für Nachhaltigkeit. Bei der Auswahl geeigneter Partner wird daher besonders viel Wert auf deren Qualität, Nachhaltigkeit und ethische Tierhaltung gelegt. Einzigartige kulinarische Erlebnisse bedingen höchsten ethischen Standards, davon sind die beiden Gründer überzeugt.





CAPRICHOS DEL PALADAR

Wir sind Landwirte und wir kennen die Landschaft. Deshalb können wir die besten Produkte zu ihrem optimalen Erntezeitpunkt auswählen.

In unserer Fabrik werden die Produkte in Handarbeit hergestellt und einer umfassenden Qualitätskontrolle unterzogen.

Caprichos del Paladar setzt sich für die Nachhaltigkeit unseres Planeten ein. Deshalb entwickeln wir kontinuierlich Maßnahmen zur Verringerung unseres CO₂-Fußabdrucks, um unsere Verpflichtung gegenüber der Welt zu erfüllen.





CHATKA

CHATKA ist zweifelsohne die Marke schlechthin für Red King Crab. Mehr als 75 Jahre, die der exklusiven Produktion dieser exquisiten Delikatesse gewidmet sind, sind unsere Garantie. Unsere Marke CHATKA, die ursprünglich von der Halbinsel KAMCHATKA stammt, bewahrt ihre Tradition, Exklusivität, Qualität und ihren ursprünglichen Geschmack. Eine einzigartige Verarbeitung für ein unvergleichliches Produkt.

Die fleißigen Fischer von CHATKA arbeiten bei jeder Fangaktion in den eisigen Meeren, um die echte Rote Königskrabbe zu fangen, ein Symbol für die exklusivste gastronomische Qualität, eines der am meisten geschätzten, gesuchten und von den renommiertesten Köchen der Welt bewunderten Produkte.



CREME EIS
- seit 2015 -

Creme Eis

Die Qualität der Zutaten steht stets im Mittelpunkt des Schaffens. Aber nur die Sorgfalt und Liebe zum Detail von den erfahrenen Eismachern unseres Produzenten lässt aus Ideen einzigartige Kreationen werden. Vom Auswählen der besten Zutaten bis zum abschließenden Handgriff beim Verpacken – jede Phase des Prozesses spiegelt deren Streben nach höchster Qualität wider.



Destillerie Brezger

2019 erfüllte Maximilian Brezger sich den Traum selbst: seitdem gibt es die Destillerie Brezger in Hermaringen, in der er mit aller Sorgfalt und großer Freude verschiedenste Obstbrände und Geiste herstellt. Pro Saison brennt er rund 1000 Liter trinkfertiges Destillat, die dann in 500ml und 50ml Flaschen abgefüllt werden.



FLORALE WELTEN

Florale Welten

Florale Welten verwandelt jedes Event in ein unvergessliches Erlebnis. Wir gestalten mit Blumen und Dekorationen ihre Event-Location aus und sorgen damit für eine einzigartige Atmosphäre. Entweder passend zu Ihrem Corporate Design oder passend zu ihrem Event-Konzept. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem machen.





Gut Hesterberg

Aus der Hoffleischerei kommt täglich frisches Fleisch, Wurst und Schinken nach traditionellen Rezepturen - veredelt mit Naturgewürzen und echtem Buchenrauch. Die Landmanufaktur verfügt über langjährige Erfahrung und ein engagiertes Team. Vier Generationen der Familie Hesterberg betreiben, zusammen mit rund 90 Mitarbeitern, das Ziel von Gut Hesterberg voran: Die Herstellung von hochwertigen, ursprünglichen Lebensmitteln.





Huîtres Hervé

Drei Generationen im Austernanbau – die Familien Hervé blickt auf eine lange Historie zurück. Angetrieben von der Liebe zu neuen Herausforderungen entschied David Hervé das seit 1939 existierende Traditionsunternehmen auf einen modernen Stand zu bringen. Heute vereint die Zucht deshalb traditionelle Methoden mit zukunftsfähigen Innovationen und umweltverträglichen Ansätzen. So wachsen die Austern in einer geringen Aufzuchtdichte als bei den meisten anderen Züchtern.





Jordan Olivenöl

Lesbos im Herzen der Ägäis ist nicht nur für ihre atemberaubende Schönheit bekannt, sondern auch für ihre reichen Olivenhaine. Die Familie Jordan hat hier eine Heimat gefunden und pflegt seit Generationen die Kunst der Olivenölgewinnung auf diesem fruchtbaren Boden. Jedes Familienmitglied ist in den Prozess der Olivenernte und -pressung eingebunden, lebt und atmet die Leidenschaft für ihre hochwertigen Öle.



Kaffee Kooperative

Wer steckt hinter der Kaffee-Kooperative?
Die Kaffee-Kooperative ist ein deutsch-afrikanisches Social Business, gegründet von Allan Mubiru (Uganda) und Xaver Kitzinger (Deutschland). Zusammen haben sie viele Jahre in Entwicklungs- und Klimaschutzprojekten in Ostafrika gearbeitet und dabei gelernt. Zusammenarbeit auf Augenhöhe funktioniert am besten, wenn alle Partner gleichberechtigt beteiligt sind und voneinander lernen.





KELTENHOF
SALATE

Keltenhof

Von Salatspezialitäten, über Wild- und Wiesenkräuter, bis zu essbaren Blüten: Für Gerhard Daumüller steht die Qualität der Produkte auf seinem Keltenhof an erster Stelle. Bereits 1958 gründete sein Vater den Gemüsebaubetrieb in Filderstadt Bernhausen. 1992 übernahm Gerhard Daumüller den elterlichen Betrieb. Seither werden in der fruchtbaren Landschaft der Filderebene, nahe Stuttgart unter seiner sorgfältigen Anleitung hochwertige Salate, Gemüse und Kräuter angebaut.



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Markus Meier – Das Weingut aus Südfranken

Deshalb fördern wir die Vielfalt in der Landschaft, indem wir zum Beispiel Hecken oder Blühstreifen anlegen. Auf unseren Feldern achten wir darauf, dass wir Wildtiere schonen und Lebensräume für Insekten schaffen. Und auf unseren Höfen halten wir alte Nutztierassen und bauen Nisthilfen für Vögel oder Fledermäuse.



JAPAN IM GLAS &

**NIHON
MONO**

AUF DEM TELLER

Nihon Mono

Erlebt das kulinarische Japan, wie es wirklich ist. Die Gründerin, Dagmar Maas, lebte viele Jahre selbst in Fernost und hat es sich zur Aufgabe gemacht die Genusskultur Japans im Glas und in der Flasche in die heimischen Gefilde zu bringen. Bei Nihon Mono gibt es ausschließlich handgemachte und handverlesene Qualität. Die ehrlichen Resultate derer riecht, fühlt und schmeckt man.





Papa Mame

Neu, innovativ und sexy, nicht nur das Logo unseres Produzenten für exzellente Sojasaucen lässt erahnen, wie kreativ Tobias Bätz und Jörg Oßwald die Idee der Entwicklung ihres eigenen Produktes angegangen sind. Entstanden sind dabei aktuell sechs, ganz außergewöhnliche Saucen, die die traditionelle japanische Handwerkskunst noch einmal völlig neu interpretieren.



Paris Direkt – the world of mushrooms

Seit Anfang der 2000er beschäftigen wir uns mit Obst und Gemüse. Nachdem unser früherer Chef uns noch während des Studiums die Chance gegeben hatte, den Stand zu übernehmen, entschied sich einer von uns, der Chance zu folgen und sich selbstständig zu machen. Die Zeit und unsere Studien vergingen, der Wochenmarkt blieb. Über 20 Jahre später sind wir immer noch fester Teil des Münsteraner Wochenmarkts und blicken auf viele Jahre vertrauensvoller Beziehungen zu unseren Kundinnen und Kunden zurück.



Patisserie Walter

Edle Zutaten, hochwertigste Rohstoff-Qualitäten, aufwändige Handarbeit. Mit diesen Worten lässt sich unser Produzent der edelsten Köstlichkeiten wohl sehr treffend beschreiben. Seit 25 Jahren am Markt, kreieren die fleißigen Mitarbeiter*innen unseres Premium Partners in der Patisserie mit Passion und optischer Raffinesse erlesene Süßspeisen, die wir unseren Kunden sehr gern nahebringen.



rh e i n s b e r g e r

PREUSSEN QUELLE

Preussen Quelle

Die Rheinsberger Preussen Quelle steht für reines, ursprüngliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen der märkischen Natur. Seit Jahrhunderten bewahrt die geschützte Quelle das kristallklare Wasser, das mit wertvollen Mineralien angereichert ist. Mit jedem Schluck schmeckt man die Reinheit und Frische, die direkt aus den Tiefen der Eiszeit stammt.





Ramenfaktor

Die Ramenfaktor ist Deutschlands erste Manufaktur für handgemachte, frische Ramennudeln. Produziert werden sie in Nürnberg, aus Weizenmehl der traditionsreichen Drax-Mühle und auf japanischen Nudelmashinen. So bringen wir ein rundum hochwertiges Ramen-Erlebnis in die deutsche Gastronomie und die Küchen aller Ramen-Lover.

Einfach gute Ramen. Amen.





Privatbrauerei am Rollberg

Für die Sorten Rollberg Rot, Rollberg Hell und verschiedene saisonale Biere beziehen die Brauer zehn verschiedene Malzsorten vom biozertifizierten bayerischen Familienunternehmen Weyermann, sowie ausschließlich Bio-Aroma-Hopfen.

Um den vollen Geschmack des Bieres und seiner Rohstoffe zu erhalten wird bei uns weder pasteurisiert noch gefiltert, und dadurch nicht künstlich haltbar gemacht.

So wie der Braumeister es am Tank probiert, kommt es auch aus unserem Zapfhahn in eure Gläser und inzwischen auch in viele andere in der Berliner Gastronomie.



S A Q U A

SAQUA SEAFOOD

Unsere Produkte werden von den renommiertesten Köchen Europas geschätzt und von den führenden Einzelhändlern des Kontinents vorrätig gehalten. Sie finden unsere Produkte überall auf den Tellern und in den Kühlregalen von Reykjavik bis Rimini – und in Tausenden Einzelhandelsgeschäften und Restaurants.





SEAFOOD PRODUCERS COOPERATIVE

Die Seafood Producers Cooperative (SPC) ist im Besitz von Fischern, die in den Gewässern des Nordpazifiks fischen. Jedes Mitglied ist ein Fischer, der mit kleinen Booten an Haken und Leinen fischt und Eigentümer der Genossenschaft ist, und erhält daher die Vorteile des Eigentums. Die SPC wird seit über 80 Jahren von Qualität getragen.

Was SPC auszeichnet, ist das unermüdliche Engagement der Fischer/Eigentümer für Qualität und Integrität, das auf dem Boot beginnt und sich bis zur Auslieferung der Fische an die Kunden fortsetzt.



Spirits Lab

Bavaria



Spirits Lab – Bavaria

Das Spirits Lab Bavaria versteht sich als Kreativwerkstatt, in der wir nicht nur unser bekanntes Portfolio produzieren, sondern uns und auch die Spirituosenwelt ständig weiterentwickeln wollen.

Von Amaro und Gin über Mezcal („Mexcal“), Ouzo („Duzo) bis hin zu Rum („Ruam“) und Wermut bietet das Spirits Lab Bavaria eine umfangreiche Palette an handgefertigten Spirituosen aus Bayern.



THEO[®]

DIE ESSIGMEISTEREI

THEO Die Essigmeisterei

Theo, der Essigbrauer, ist ein Familienbetrieb mit einer langen Tradition im Essighandwerk. Seit Generationen braut unser Partner Essig mit Liebe zum Detail und einem Auge für Qualität. Seine Essige werden nach alten Rezepten und mit modernen Techniken hergestellt, um ein Geschmackserlebnis zu bieten, das seinesgleichen sucht. Mit seiner Leidenschaft und Hingabe der Kunst des Essigbrauens lädt Theo Euch dazu ein, die Vielfalt und Finesse seiner handgefertigten Essige zu entdecken.



United Tables – by Zwiesel

United Tables eröffnet den schnellsten und unkompliziertesten Zugang zu modernen Tischkonzepten auf der Basis eines fein komponierten Komplettsortiments aus Glas, Porzellan und Besteck, denn wir betrachten die einzelnen Akteure am Tisch nicht isoliert, sondern realisieren den gedeckten Tisch als Gesamtkonzept. Der Vorteil: So lassen sich die neuen Food- und Getränketrends in einem Rutsch umsetzen, ohne dass eine zeitaufwändige Suche nach passenden Artikeln nötig ist.



Van Nahmen

Die seltenen Obstsorten des Niederrheins und anderer Genusregionen werden seit dem Jahr 2007 zu sortenreinen Säften gekeltert. Jeder Saft hat ein eigenes, unverkennbares Aroma. Dieses besondere Aroma ist auch Markenzeichen für innovative Produkte unseres Traditionsunternehmens, etwa des alkoholfreien Frucht-Seccos, der die gelungene Alternative zu Sekt und Champagner darstellt. Mit dem Frucht-Secco haben wir im Jahr 2017 auf das 100-jährige Bestehen unseres Familienbetriebs angestoßen. Wir werden auch in Zukunft dem Prinzip der Tradition des angestammten Mosterhandwerks zur Herstellung neuer, aromatischer Produkte treu bleiben. Genießen Sie mit uns den reinen Geschmack der Natur.





Vanille Kiste

Ca. 80% der gesamten Weltproduktion von Vanille kommt aus Nord-Madagaskar. Leider werden die meisten dieser Produzenten nach wie vor absolut nicht angemessen bezahlt, weshalb unsere Partner ausschließlich dort direkt einkaufen, wo ihre Produkte angebaut und hergestellt werden. So können sie nicht nur gewährleisten, dass alle Beteiligten fair bezahlt werden, sondern auch höchste Standards bieten. Zudem finanzieren sie mit jeder Bestellung das Pflanzen eines Baumes in den Mangrovenwäldern im Nordwesten Madagaskars, um die wunderschöne Natur des Inselstaates langfristig zu erhalten.





VOGELSBERGER WAGYU

Vogelsberger Wagyu

Der Vogelsberg, ein Gebiet welches von zusammenhängendem Grünland geprägt ist, ist die Heimat von uns und unseren eigenen Tieren. Er ist für eine üppige Grünvegetation auch überregional bekannt. Seine Wiesen und Weiden gedeihen sehr gut dank einer hohen Niederschlagsrate, die für die nötige Feuchtigkeit sorgt. Wir erhalten, mit dem Aufwachsen unserer Tiere in dieser besonderen Region, eine regionale Identität, die ihresgleichen sucht. Probieren Sie!





AXEL BAUER®

Weingut Axel Bauer

Deshalb fördern wir die Vielfalt in der Landschaft, indem wir zum Beispiel Hecken oder Blühstreifen anlegen. Auf unseren Feldern achten wir darauf, dass wir Wildtiere schonen und Lebensräume für Insekten schaffen. Und auf unseren Höfen halten wir alte Nutztierassen und bauen Nisthilfen für Vögel oder Fledermäuse.





Weingut – Felix Mayer

Unsere Arbeit konzentriert sich hauptsächlich auf den Weinberg. Hier versuchen wir, durch konsequente Ertragsreduzierung und viel Handarbeit perfekte Voraussetzungen für unsere Weine zu schaffen.

Im Gegensatz dazu arbeiten wir im Keller minimal-invasiv und geben unseren Weinen sehr viel Zeit, Ruhe und Aufmerksamkeit. Eingriffe versuchen wir auf ein Minimum zu beschränken.

Wir glauben als Winzer, dass zum perfekten Weinerlebnis nicht nur der Genuss, sondern auch der Wille gehört, diesen Genuss, durch respektvollen Umgang mit der Natur auch zukünftigen Generationen zu ermöglichen.



Poss

Weingut Poss

Das Weingut Poss liegt in Windesheim, eingebettet in die malerische Landschaft des Anbaugebiets Nahe. Seit Generationen widmet sich die Familie Poss mit Leidenschaft dem Weinbau und hat sich dabei besonders auf Burgunderweine spezialisiert. Die Vinothek „Pinoteca“ des Weinguts, bietet Besuchern die Möglichkeit, die regional geprägten Weine in einem modernen Ambiente zu verkosten. Das Weingut Poss verbindet Tradition mit Innovation und bleibt dabei stets seiner regionalen Identität treu.



Winzerbruder

Wenn es um Wein geht, legen wir großen Wert auf Balance - ganz gleich, welcher Stil bevorzugt wird. Wenn der Schluck aus dem Glas zu sauer, zu tanninhaltig, übermäßig holzig, zu dünn oder einfach unausgewogen ist, hat die Flasche in unserer Lagerhalle nichts zu suchen. Nur ein in sich ruhender und ausbalancierter Wein knallt und macht Bock auf mehr.





**KÖCHE &
RESTAURANTS**



Katerschmaus

Der Katerschmaus in Berlin serviert kreative, international inspirierte Gerichte mit regionalen Zutaten in einzigartigem Ambiente an der Spree. Teil des Holzmarkt-Projekts, erinnert das Restaurant mit seinem Design an den Bauch eines Schiffes.

Malte Baumbach

Referenzen:

Küchenschef bei Katerschmaus

Menü:

Tangos | Büffel | Avocado | Koriander





RIVE

Die pulsierende Stadt Hamburg ist das Zuhause des urbanen Seafood Restaurants Rive Fish & Faible. Dieses Gourmetrestaurant liegt direkt zwischen der Elbe und dem Fischmarkt Altona.

Felix Dietz

Referenzen:

JRE Koch seit 2017

Menü:

Hummer | Yuzu | Ponzu | Blutsauerampfer



HYGGE

BRASSERIE & BAR

Hygge

Im ehemaligen Polo-Pferdestall kommen saisonale Gerichte für jeden Geschmack von Küchenchef Thomas Nerlich und seinem Team auf den Tisch. Gerne auch im Family-Style: Alles für alle.

Thomas Nerlich

Referenzen:

Top50 Köche 2019

Menü:

Echt Havelländer Apfelschwein | Vadouvan |
Koriander



Orania.Berlin

hotel. restaurant. bar. concerts.

Orania.Berlin

Im urbanen Ambiente des Orania.restaurant - dem Herzstück unseres Luxushotels in Kreuzberg - finden an fünf Tagen in der Woche Live-Konzerte statt. Hier treffen Familien auf Geschäftsreisende, Kreative auf Vielreisende und viele Einheimische. Die Orania.bar präsentiert raffinierte Signature-Cocktails, ausgewählte Weine und beliebte Barklassiker.

Philipp Vogel

Referenzen:

Michelin-Stern: 2015

Menü:

Legendäres Entensandwich



SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

Schmelzwerk

Wo die Schokoladen-Manufaktur Sarotti vor mehr als 150 Jahren ihre bekannten Kakao-Spezialitäten fertigte, befindet sich heute unser Schmelzwerk: eine moderne Eventlocation für bis zu 199 Personen mit historischem Hintergrund und stilvollem Interieur.

Markus Herbicht

Referenzen:

Grimod de La Reyniere Fellowship Award 2008

Menü:

Kreuzberger Dim Sum (Wildwassergarnele) |
exotisches Ratatouille | gelber Curry Duft |
Frühlingslauch





Bonvivant

Bonvivant

Wir leben Bistronomie für Genussmenschen und laden ein, auf eine Reise – durch die vegetarische-vegane Vielfalt – für jeden Geschmack. Dabei werden altbekannte Prozesse innovativer gedacht, beliebte Klassiker neu interpretiert und eine Balance aus Expertise und Experimentierfreude schaffen ein unvergleichliches Erlebnis – denn nur darauf kommt es uns an

Nikodemus Berger

Referenzen:

Michelin-Stern: 2023

Menü:

Käsespätzle | Kräuter | Olivenöl





marco d'andrea
PÂTISSERIE

Marco D'Andrea Pâtisserie

Geprägt durch seine Zeit im Restaurant „Vendôme“ zeichnen sich seine Kreationen durch höchste Raffinesse und Detailverliebtheit aus. Das sind die Eigenschaften, die er in seinen Kreationen optisch und geschmacklich vereint. Seine charakterstarke Handschrift: Punkte, verschiedene Texturen und den Geschmack immer im Fokus!

Marco D'Andrea

Referenzen:

Pâtissier des Jahres 2020

Menü:

Passionsfrucht Macaron | 100% Cusco





PATIO

Kurzurlaubsflair direkt auf der Spree mitten in der Metropole. Das PATIO bietet seinen Gästen einen Ort der Entschleunigung, gepaart mit ausbalancierter, saisonaler und regionaler Fine Dining-Küche.

Christopher Kümper

Referenzen:

Berliner Aufsteiger des Jahres 2017

Menü:

Vogelsberger Wagyu | Artischoke





FUNKY FISCH

Funky Fisch - The Duc Ngo Group

Modernes Interieur trifft auf kreative und hochwertige Gerichte. Das Funky Fisch ist da keine Ausnahme. Bei der Umsetzung des Designs war es wichtig, die architektonischen Aspekte der Räumlichkeiten, die Quintessenz des Fisches und die Leichtigkeit des Seins zu betonen.

Daniel Feldsmann

Referenzen:

Berliner Aufsteiger des Jahres 2017

Menü:

Miso marinierter Alaska Black Cod, entgretet



SPEISEN WERFT

BEI TIM MÄLZER

SPEISENWERFT

Rund 400 Events realisieren wir pro Jahr. Unsere Köche, Pâtissiers, Eventspezialisten und Projektmanager kümmern sich jeden Tag um die Planung, Logistik und Durchführung von einzigartigen Caterings. Dabei reicht der Umfang von der exklusiven Hochzeitsfeier im privaten Rahmen bis zum Großevent mit 5.000 Gästen.

Jan Bröcker

Referenzen:

Rolling Pin Award 2017 „Caterer des Jahres“

Menü:

Karaage | Rinderbacke | Sellerie | Trüffel





Curry 36

Seit 1981 braten wir bei CURRY 36 die beliebteste Currywurst Berlins. Viel 36 und dem ausgezeichneten Geschmack unserer Gäste verdanken wir zahlreiche Empfehlungen als die erste Imbiss-Adresse in der deutschen Hauptstadt.

Lutz Stenschke

Menü:

Currywurst vom Havelländer Apfelschwein



handwerk

Handwerk

Aromen neu erleben. Ungezwungener Genuss, auf das Wesentliche konzentriert.
Innovative Ideen, nachhaltige Zutaten. Eine offene Küche – Fine Dining für alle Sinne.

Thomas Wohlfeld

Referenzen:

Michelin-Stern

Menü:

Lachs Loch Duart | Buttermilchsauce | Mandeln





**HAVELLAND
EXPRESS**

Anton Behnke

Referenzen:

Küchenchef „Stadt, Land, Fluss“

Menü:

Pilztatar | Bergkäse | Friseé | Tagetes





HAVELLAND
EXPRESS

Kristof Mulack

Referenzen:

„The Taste“-Gewinner

Menü:

Pilztatar | Bergkäse | Friséé | Tagetes

