

Datum
19. Oktober 2017

Pressemitteilung

Berlin Cuisine begeistert Gastro-Jury Caterer des Jahres 2017 kommt aus Berlin

Köln – Das Fachmedium [Catering Inside](#) kürte im Oktober in der Flora die Gewinner Ihres alljährlichen Catering-Wettbewerbs. In der Kategorie Event Concepts setzte sich der Newcomer der Event-Branche [Berlin Cuisine](#) mit seinem Konzept „THE TASTE“ durch. Neben neuen, international-inspirierten Geschmackserlebnissen bietet es den Gästen durch ein smartes „DIY“ die Möglichkeit, das Essen ganz nach ihrem individuellen Stil zu verfeinern.

Geschmackserlebnisse aus süß, sauer, salzig, bitter, umami und scharf

Der Geschäftsführer von Berlin Cuisine, [Max Jensen](#), schafft mit seinem Unternehmen unvergessliche Momente auf Events in ganz Deutschland. Dabei ist nicht nur der Geschmack entscheidend, sondern auch den Gästen immer etwas Neues, nie Dagewesenes bieten zu können. So entstand die Idee eines Foodkonzepts, dass die existierenden Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter, umami und scharf neu interpretiert. Das junge Team um Küchenchef Rio Leonhardt kreierte sechs Gerichte von denen jedes für je eine Geschmacksrichtung steht und diese in einen neuen, unkonventionellen Kontext setzt. „Eine Aufgabe, die extrem viel Spaß gemacht hat, weil kreativ und zugleich spektakulär Kochen die Leidenschaft ist, die uns Tag für Tag antreibt“ so Rio Leonhardt.

Geschmack aus 6 Kontinenten

Auch wenn Berlin Cuisine beim Catering Wert auf regionale Produkte legt, begeistern die Köche ihre Gäste auch immer mit internationalen Flair. Aus diesem Grund sollte jedes der Gerichte aus je einem der sechs Kontinente der Welt stammen. Am Ende stand unter anderem Fleisch-Ceviche aus Südamerika, in der Salzkruste gegarter Lachs aus Nordamerika sowie ein spektakuläres Dessert aus Afrika, das mit flüssigem Stickstoff zubereitet wird, auf dem Menü von „THE TASTE“.

Smartes DIY für jede Veranstaltung

Da es der Anspruch von Berlin Cuisine ist, der innovativste Caterer Deutschlands zu sein, gibt Max Jensen seinen Konzepten immer einen individuellen Touch. „Aus meiner Erfahrung als Koch

und Gastgeber weiß ich, dass Essen dem Gast am besten schmeckt, wenn er selbst einen Teil dazu beigetragen hat“. Die kreativen Köpfe von Berlin Cuisine integrierten deshalb sogenannte „Eatable Walls“, die mit frischen Kräutern bestückt werden. Der Gast kann den sechs Gerichten so seinen eigenen Stil geben und die Kräuter durch riechen, schmecken und fühlen kennen lernen. Die Eatable Walls fungieren zudem als Deko-Elemente und geben jeder Veranstaltung einen lebendigen Charakter. Für das 2012 gegründete Unternehmen, das dieses Jahr schon das Kanzlerduell, Hertha BSC und die Berlin Food Week gecatert hat, ist die Auszeichnung ein weiterer wichtiger Schritt so Max Jensen. „Jeden Tag gut zu Kochen ist unsere Leidenschaft, unvergessliche Markenerlebnisse zu kreieren die Kür. Mit Catering-Konzepten wie „THE TASTE“ schaffen wir beides und bleiben hungrig für weitere Erfolge!“

Über Berlin Cuisine:

Taste ist immer contemporary. Standard war gestern. Seit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Cateringunternehmen und erfindet Geschmack täglich neu. Für die Zufriedenheit der Kunden geht Berlin Cuisine Hand in Hand mit Kopf durch die Wand, kompromisslos im Anspruch an Qualität und Effizienz. Contemporary Taste und contemporary Service machen dabei die perfekte Dienstleistung aus – vor, auf und nach dem Event. Mit „MyMenu die Digitale Speisekarte“ ist Berlin Cuisine in der Catering-Branche Vorreiter der Digitalisierung. Die Web-App bildet das Food pro Event individuell planbar für die Vorlieben und Intoleranzen der Gäste ab.

Berlin Cuisine – Contemporary Taste.

Max Jensen (Founder / CEO)
Niklas Babel (Head of Digital + Public Relations)
media@berlin-cuisine.com

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstraße 44 N-Q Haus [25 / 10553](#) Berlin
T [+49 30 60 98 97 86 0](tel:+4930609897860) / F [+49 30 60 98 97 86 9](tel:+4930609897869)
info@berlin-cuisine.com / www.berlin-cuisine.com