eat!
berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL
Berliner Käsetage 2018
IN DER ARMINIUS MARKTHALLE
24. und 25. Februar 2018
Schlossberger
mfe

eat! berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

24. und 25. Februar 2018

Berliner Käsetage 2018

IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

Herzlich Willkommen zu den Berliner Käsetagen 2018

Zum dritten Mal liegt Käseduft in der Berlinerluft. Die Arminius Markthalle ist wieder gerne Gastgeberin und Festivalort für die besten Käseproduzenten, -händler, Affineure, Winzer, Senf- und Brotmanufakturen und Bärlauchbauern. Am 24. & 25. Februar 2018 treffen unsere Aussteller auf absolute Genussmenschen aus Berlin und Umgebung. Handwerklich hochwertige Käse warten auf Sie, genauso wie Brot, Senf und Weine. Unsere Gastronomen haben sich sehr viel einfallen lassen. Der Confiseur der Schokoladen-manufaktur Candide hat eine eigene Praline zu dem Anlass kreiert.

Nehmen Sie sich Zeit und schlendern in Ruhe durch das Kulturdenkmal Arminius Markthalle. Wir gehören zu den fünf schönsten Markthallen in ganz Europa. Einzelhandel und Genussorte wechseln sich ab und ergeben eine ganz besondere Atmosphäre.

Wir wu¨nschen viel Spaß,
genussvolle Einkäufe und guten Appetit!

mfe event coach & Arminius Markthalle

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

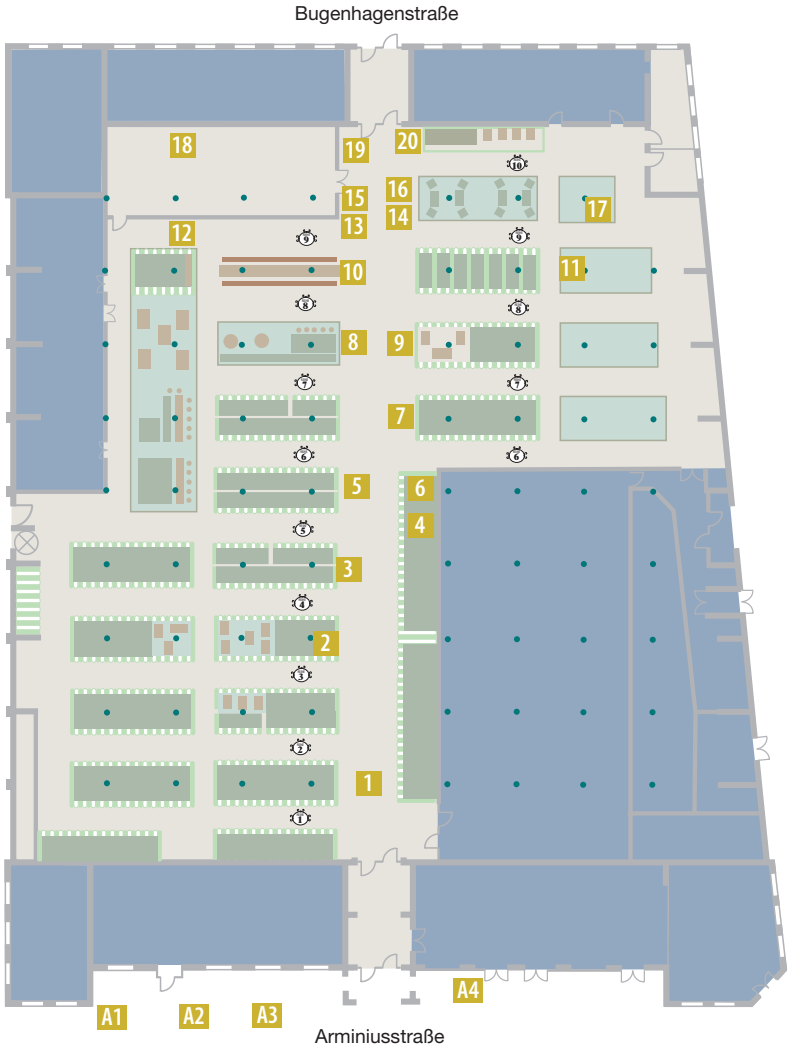
mfe

eat! berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

24. und 25. Februar 2018

Berliner Käsetage 2018

IN DER ARMINIUS MARKTHALLE



1 Bärlauchbauer
2 Metro AG
3 Käsespezialitäten Karin Weng
4 Restaino – Oliven
5 Allgäuer Käseladen
6 Hofkäserei Ziegendorf
7 Weinhaus Schumann
8 Watt'n Senf
9 Arla Foodtruck
10 Caseificio Tosi
11 Hofkäseschule Thüringen
12 Arla VR-Station
13 Taste of Japan
14 Rheingau Affineur
15 Blomeyer's Käse
16 Käseinsel
17 Cheesus
18 Metro AG Wein-Tasting
19
20 Salami von Marie

A1 Foodtruck Piekfein
A2 Dr. Heigel Alpenhütte
A3 Genießerei Langenhagen
A4 Obst Krüger

mfe

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.

Berliner Käsetage 2018

IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Der Bärlauchbauer

Kontakt
Der Bärlauchbauer AK-e.K.
Holunderweg 10
49205 Hasbergen
Tel: +4954058958085
Mobil : 01722177070
info@der-baerlauchbauer.de
www.bärlauchbauer.de

>> zum Hallenplan

Metro AG
Metro AG Wein-Tasting

Wein und Käse: Das ist die Verschmelzung von zwei schon für sich deliziösen Genusserlebnissen. Wir servieren eine exquisite Auswahl der köstlichsten Kombinationen Entdecken Sie die perfekte Fusion von zartschmelzendem Camembert mit kräftigem Syrah, die interessante Verbindung aus edelsüßen Spätlesen mit scharfen Blauschimmelkäsen und genießen Sie den unendlichen Facettenreichtum von Frucht- und Wildkräuternoten. Dazu empfiehlt Ihnen ein Sommelier den passenden Wein.

Stand 2 und 18

>> zum Hallenplan

Käsespezialitäten Karin Weng

Glückliche Kühe- Gesunde Bio Milchprodukte.
Seit 1993 wird in Schönhagen Kuhkäse als "Eichsfelder Schnittkäse" veredelt. Schönhagen liegt im thüringischen Eichsfeld unweit der Städte Göttingen und Heiligenstadt.
Als Zulieferer konnten wir den Bioland-Hof Kuhnigunde aus dem benachbarten Bodensee gewinnen. Der Käse hat Bioqualität nach den EU-Richtlinien.

Kontakt

Käsespezialitäten Karin Weng
Dorfstr.12
37318 Schönhagen
Tel: 036083-544903
k.weng@eichsfelder-schnittkaese.de

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Das Allgäu im Prenzlauer Berg

Der Allgäuer Käseladen wurde im letzten Jahr von Matthias Erlinger eröffnet. Es ist sein erstes Ladengeschäft und wird seither von einem kleinen Team Allgäuern liebevoll geführt.
Es gibt vorwiegend Allgäuer Käse (80% Bio), aber auch andere Allgäuer Spezialitäten, wie Wurstwaren, Senf, Honig, Kräuter,- Salze, Tees, Liköre, Schnäpse und vieles mehr.
Durch die traditionelle Einrichtung fühlt man sich bei Betreten des Ladens wie im Allgäu. Es wird sich Zeit für den Kunden genommen und der Stress bleibt vor der Tür.

Kontakt

Der Allgäuer Käseladen
Frau Kubath
Winsstr. 17
10405 Berlin
info@kaeseladen-berlin.de
Tel: 030-86388724

>> zum Hallenplan

Hofkäserei Ziegendorf

Rohmilchkäse von der Ziege

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/index.html

Berliner Käsetage 2018

IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

BADEN

WEINGUT BETTINA SCHUMANN
79353 · Bahlingen
Tel. (01 60) 92 14 65 29
www.schumann-wein.com
Inhaber: Bettina Schumann
Önologe: Bettina Schumann
Verkauf: nach telefonischer Vereinbarung jederzeit möglich
Rebfläche: 6,5 ha
Jahresproduktion: 60.000 Flaschen

Drink Pink: Bettina Schumann keltert in Bahlingen Wein. Rosé. Und nichts anderes. Einseitig? Eher smart – so hat sie ihrem jungen Unternehmen gleich ein klares Profil gegeben. Die Weine sind erstaunlich unterschiedlich und jeder für sich ein Vergnügen. Die Palette reicht vom barriquegereiften unfiltriert abgefüllten Rosé, über maischevergorenen Grauburgunder in pinker Farbe und die Wiederentdeckung eines badischen Klassikers Badisch Rotgold bis hin zum Pétillant Naturel.

2015	Blauer Spätburgunder Haute Volaute **18,90 €** | 13%	**86**
2015	Blauer Spätburgunder Achtkantig **10,90 €** | 13%	**85**
2016	Grauburgunder Dit is der Clou von't Janze **18,90 €** | 13%	**87**
2016	Grauburgunder Famose Schose **10,90 €** | 13%	**86**
2016	Weißer Burgunder Bis in die Puppen **9,90 €** | 13%	**86**
2016	Grauburgunder Landwein Famose Schose à la pink **14,90 €** | 13,5%	**87**
2016	Blauer Spätburgunder PetNat Odin & Bettina **14,90 €** | 13,5%	**85**
2016	Blauer Spätburgunder Rosé Mittenmang **9,90 €** | 13%	**85**

>> zum Hallenplan

Weinhaus Schumann

Feierfestes Schuhwerk für den Tanz auf dem Vulkan

Als gebürtige Berlinerin habe ich in Bahlingen am Kaiserstuhl mit dem Weinhaus Bettina Schumann Wurzeln geschlagen. Für mein junges Start-up-Unternehmen, kaufe ich Trauben von ausgewählten Weinbergslagen befreundeter Winzer und miete einen Keller. Meine Philosophie ist es, bei der Vinifizierung alle Aromen, die Boden und Klima bereithalten, aus den Trauben herauszukitzeln. Ich vergäre spontan in Eichenfässern. Damit keine Holzplanken am Gaumen kleben, wähle ich individuell das Holz, die Fassgröße und den Barrique-Anteil aus. Knackige Säure mit zähmender Frucht verschmelzt ist mein Fußabdruck im Weinbau. Nomen ist Omen: deshalb der Schuh für Schumann. Als roter Schuh lädt er zum täglichen Genuss ein. Für den besonderen Anlass empfiehlt sich der elegante Schuh in gold. 45.000 Liter badisches Herzblut habe ich 2017 abgefüllt.

Kontakt

Weinhaus Bettina Schumann UG
Lilienstr. 9
79353 Bahlingen am Kaiserstuhl
Keller/ Weinprobe: Im Winkel, 79346 Königschaffhausen
frau@schumann-wein.de, www.schumann-wein.com
Tel. +49 (0)160 – 92146529

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Watt'n Senf

„Die vielen leckeren Senfsorten und Saucen stellen wir in kleinen Mengen liebevoll von Hand her und verarbeiten hierfür ausschließlich natürliche Zutaten. Auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel verzichten wir aus Überzeugung.

Da wir bevorzugt mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau oder frischen saisonalen Produkten aus der Region arbeiten, kann sich unser Sortiment kurzfristig ändern. Unsere Produkte können Sie in unserem Online Shop bestellen."

Kontakt

Watt nen Senf
René Dahm
Wittenburger Ring 24
25821 Bredstedt
Tel. (04671)8929-117/-119
info@wattnsenf.de

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Arla Foodtruck
Arla VR Station

Willkommen in der faszinierenden Welt von Castello

Castello gehört seit 2006 zu den wichtigsten und erfolgreichsten Marken aus dem Hause Arla Foods. Dabei steht die Marke vor allem für den perfekten Käsegenuss für jeden Tag. Das Sortiment von Castello umfasst weltweit mehr als 40 Käsesorten. Zu diesen zählen schmackhafter Blauschimmel-, Frisch-, Hart- und Weichkäse. In allen Produkten von Castello steckt nicht nur die Liebe zum Käse, sondern besonders die Kreativität, mit der sie hergestellt werden. So sorgt Castello für einzigartige Geschmackserlebnisse in bester Qualität.

Das Erleben mit allen Sinnen steht bei Castello im Vordergrund. Dabei geht es vor allem um neuartige Geschmackserlebnisse. Mit Hilfe von besonderen Flavour Pairing Kreationen lässt Castello Sie in eine einzigartige Genusswelt eintauchen. Zudem besteht die Möglichkeit, durch den Einsatz von Virtual Reality die faszinierende Welt von Castello zu entdecken und die weiche Cremigkeit des Castello White buchstäblich fühlen und fassen zu können.

Kontakt :
Arla Foods Deutschland GmbH
Wahlerstr. 2
40472 Düsseldorf
Tel.: +49 211-47 23 10
E-Mail: info.de@arlafoods.com
Website: www.castello.de

>> zum Hallenplan

Caseificio Tosi

Wie entsteht aus der flüssigen Milch fester Käse?
Eigentlich ist es ein kleines Wunder, aber andererseits ist es auch ganz einfach. Michael Bemm und Isabel Oertel sind erfahrene Hof-Käser, die ganz praktisch am Mini-Käsekessel zeigen, wie sich das „weiße Gold“ im Laufe der Zeit zu einem leckeren Lebensmittel verwandelt. Käsereikultur – Lab – Gallerte: Begriffe, mit denen wir uns nach der Demonstration am Mini-Käsekessel alle auskennen.

Hofkäseschule Thüringer Herz Isabel Oertel & Michael Bemm GbR Am Schulberg 3 07937 Langenwolschendorf Isabel Oertel 0172 1306646 Michael Bemm 01578 889 889 0 Festnetz: 036648 / 438 633

Kontakt
Reinhard
Caseificio Tosi
Monica Tosi
28013 Gattico
Italy

>> zum Hallenplan

Hofkäseschule Thüringen

Wie entsteht aus der flüssigen Milch fester Käse?
Eigentlich ist es ein kleines Wunder, aber andererseits ist es auch ganz einfach. Michael Bemm und Isabel Oertel sind erfahrene Hof-Käser, die ganz praktisch am Mini-Käsekessel zeigen, wie sich das „weiße Gold“ im Laufe der Zeit zu einem leckeren Lebensmittel verwandelt. Käsereikultur – Lab – Gallerte: Begriffe, mit denen wir uns nach der Demonstration am Mini-Käsekessel alle auskennen.

Kontakt

Hofkäseschule Thüringer Herz
Isabel Oertel & Michael Bemm GbR
Am Schulberg 3
07937 Langenwolschendorf
Isabel Oertel, Tel. 0172 1306646
Michael Bemm, Tel. 01578 889 889 0
Festnetz: 036648 / 438 633

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Taste of Japan

Taste of Japan ist Japan im Glas und auf dem Teller. Anspruchsvoll, authentisch und kompetent. Die Protagonisten sind traditionell gefertigte Sake, Produkte und Zutaten kleiner Familienbetriebe für Küche, Tisch und Gastlichkeit.

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, sondern verstehen. Nicht 08/15 sondern Details, Hintergründe und Kultur.
Sake Einführung und Sake Verkostung
WSET® Sake-Zertifizierung
Einführung in die Japanische Küche
Spezialthemen (z.B. Tempelküche, Bento Box, Oshogatsu)
Washoku-Intensivkurse

Kontakt

Taste of Japan
Email: info@thetasteofjapan.
comwww.tasteofjapan.com

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> 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 zu idealen Reife gebracht.

Kontakt

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

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

SEIT • 2009
Blomeyer
Käse aus Deutschland

>> zum Hallenplan

Blomeyer's Käse

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

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Käseinsel

Die Käseinsel ist ein Feinkostgeschäft in der Mitte von Berlin, mit einem eindeutigen Käse- und Milchprodukte-Schwerpunkt: „Unsere Milch- und Käseprodukte stammen von kleinen Käsereien, hauptsächlich aus den Schweizer Alpen. Wo die Tradition des käsen 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 Kraftfutter komplett verzichtet.
Zudem führen wir auch ein kleines, aber gut ausgewähltes Sortiment an mediterranen Wurst und Schinkenspezialitäten und Weine.“

Kontakt

Käseinsel
Jan Pusch
Inselstraße 8a
10179 Berlin
www.kaeseinsel.de

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Cheese Us

„Ob auf Weihnachtsfeiern, vor dem Club oder auf Festivalproduktionen – überall wo das Gerät mit dem eingespannten Käselaib auftaucht, stossen wir auf helle Begeisterung, ernten liebevollen Beifall und Verzücken hungrige Käse-Fans. Bekräftigt durch die emotionalen Reaktionen unserer Gäste touren wir seit 2015 mit unserem Stand-Konzept von regionalen Märkten zu Club-Shows, von exklusiven Caterings zu Musikfestivals (unsere Lieblingsbeschäftigung!). Dazu konzipieren und realisieren wir in Berlin eigene Veranstaltungen an der Schnittstelle von Food, Kunst und Musik.

Nach urtümlicher Weise wird ein halber Laib von besonders feinschmelzendem Vollfettkäse am Feuer nicht nur geschmolzen, sondern gleichzeitig gegrillt und geräuchert. Der weiche Käse wird dann auf Kartoffeln oder Brot „abgeschabt“und mit saisonalen Beilagen garniert. Für unsere Speisen verwenden wir einen hochwertigen und mehrfach prämierten Schweizer Raclette Käse (Gewinner Swiss cheese Award 2016) aus einem familiären Kleinbetrieb.“

Kontakt

Cheese Us
Brand Booking GmbH
Eric Tüscher
Urbanstr. 116
10967 Berlin
Tel. +49 157 388 22 129

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Dr. Heigel Alpenhütte

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. Produziert werden hochwertige Weiß-, Rot- und Roséweine, das Weingut ist als einer der wenigen Biobetriebe an der Mosel durch Bioland zertifiziert.
Eine feine Auswahl oder einen wärmenden Glühwein gibt's an der Skihütte im Eingangsbereich!

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

Weingut Dr. Heigel

Das idyllisch gelegene Weingut Dr. Heigel am Ortsrand von Zeil am Main bietet nicht nur feine Frankenweine wie Silvaner, Weißburgunder, Rieslaner, Spätburgunder…aus den eigenen Weinlagen im Zeiler Mönchshang, sondern dient 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.
Probieren Sie sich im Rahmen der Käsetage an der Skihütte im Eingangsbereich durch das Sortiment oder wärmen Sie sich mit hausgemachtem Glühwein in weiß oder rosé lecker auf.

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

eat! berlin
DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

24. und 25. Februar 2018

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

>> zum Hallenplan

Genießerei Langenhagen

Mein Name ist Stefan Langenbach und ich beschäftige mich bereits seit rund 25 Jahren mit Lebensmitteln. Dabei galt meine Leidenschaft schon immer authentischen und handwerklich hergestellten Nahrungsmitteln.
Angefangen als Gemüsegärtner, über das Betreiben eines bio- zertifizierten Catering- Services, bis hin zu einer Ausbildung als Ernährungsberater und Käse- Sommelier.
All diese Erfahrungen fließen ein in „Die Genießerei Langenbach“.
Das Herzstück der Genießerei ist eine Käsetheke, mit von mir ausgesuchten regionalen und europäischen besonderen Käsesorten. Diese werden in den von mir zubereiteten Gerichten mit einbezogen.

Kontakt Genießerei Langenbach
Stefan Langenbach
Guntherstraße 23
90461 Nürnberg
Tel: 0911/44 69 389
Mobil: 0160/96 34 52 42
info@geniesserei-langenbach.de
www.geniesserei-langenbach.de
www.facebook.com/geniesserei.langenbach

Stand A3

mfe

24. und 25. Februar 2018

Berliner Käsetage 2018 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

Wir machen Events

Ansprechpartner für Events

mfe Event Coach
Michaela Freier und Samuel Zach
Tel.: +49 30-49 897 67 27, Fax: +49 30-49 897 67 29
E-Mail: freier@mfe-berlin.com, zach@mfe-berlin.com
www.mfe-berlin.com