

Vier Sterne und ein Komet kochen bei Biolüske

Exklusives Kochevent zum fünften Geburtstag des Biolüske Kochstudios und Lebensmittelmarkts

Berlin, 8. September 2009 – Mehr als drei Sterne sind bei Michelin nicht möglich. Eine Steigerung ist nur denkbar, wenn sich mehrere Sterneköche zusammenschließen. Am Mittwoch, 14. Oktober 2009, haben 50 Gäste die einmalige Gelegenheit sich von vier Berliner Sterneköchen sowie einem Kometen, der „Aufsteigerin des Jahres 2008“, mit einem 10-Gänge-Flying-Menü verwöhnen zu lassen. Das Geburtstagsfest machen mit ihrer Kochkunst ab 19 Uhr zum Erlebnis: Matthias Buchholz (first floor, 1 Stern), Michael Kempf (Facil, 1 Stern), Marco Müller (Weinbar Rutz, 1 Stern), Björn Alexander Panek (Gabriele, 1 Stern) und Sonja Frühsammer (Frühsammers Restaurant, „Aufsteigerin des Jahres 2008“). Zum Menü verkostet Sommelière und Kolumnistin Hyoun-Jin Choi (Brechts) passende Weine. Durch den Abend führt der radioeins-Moderator und bekennende Genussmensch Robert Skuppin. Der Erlös der Veranstaltung geht an die Björn-Schulz-Stiftung, die sich um schwerstkranke Kinder und deren Familien kümmert.

„Wer Freude an gehobener Küche hat und gutes Essen in angenehmer Atmosphäre liebt, darf sich dieses Ereignis nicht entgehen lassen.“, so Gastgeber Frank Lüske. „Die Sterköche lassen sich im wahrsten Sinne des Wortes in die Töpfe gucken und zeigen den Gästen, wie sie die Gerichte des Abends zubereiten.“



Das Biolüske-Kochstudio bietet für dieses Event das ideale Ambiente. Die Gäste können zwanglos auf der gepolsterten Sitztreppe an kleinen Tischen Platz nehmen oder an einem der Stehtische das Geschehen an den beiden offenen Küchenblöcken verfolgen.

Die fünf virtuosens Köche werden während der Zubereitung erklären, wie sie aus ihren Zutaten ein Meistermenü zaubern. Die Zuschauer haben jederzeit die Gelegenheit, Fragen zu stellen. Jeder Koch wird zwei Gänge zum Menü beitragen.

Die vier Sterne sowie die „Aufsteigerin des Jahres“ spenden ihr Honorar für den Abend übrigens ebenfalls der Björn-Schulz-Stiftung. Frank Lüske: „Ein schöneres Geschenk zum fünfjährigen Bestehen des Biolüske-Kochstudios und Lebensmittelmarkts hätte ich mir nicht wünschen können. Es freut mich wirklich sehr, dass gleich fünf herausragende Köche zu diesem Event zugesagt haben. Es ist eine Bestätigung dafür, dass unsere Koch-Location zu dem geworden ist, was ich mir erhofft habe: ein Ort, an dem die wunderbare Verbindung von hochwertiger Kochkunst, Essen, Kommunikation und Party im stylischen Ambiente für die Menschen funktioniert.“

Die guten Weine werden am fünften Geburtstag von Biolüske nicht fehlen. Sommelière Hyoun-Jin Choi, aus ihrer Wein-Kolumne im Stadtmagazin Tip besser bekannt als „Jini“, wird an der eigens eingerichteten „Wein-Bar“ ihre Schätze verkosten. Freundliches Servicepersonal reicht die Gänge sowie den Wein und andere Getränke. Wer den Abend über gut aufpasst, hat die Chance, das Gourmet-Quiz zu gewinnen. Die Preise sind ein Gutschein über ein vergünstigtes Businesscooking bzw. zwei Tickets für ein Kochevent im Wert von 200 € und jeweils ein 100-€ und 50-€-Warengutschein.

Musikalisch begleiten wird den Abend Tresor-Gründer Dimitri Hegemann mit seinem beliebten DJ-Set „Mädchenmusik“.

Moderator Robert Skuppin freut sich nicht nur, dieses Highlight moderieren zu dürfen, sondern auch ganz ungeniert auf das Menü: „Das ist ein Kracher für Berlin. Ich faste mich seit Wochen an das Ereignis ran.“

Ein begrenztes Kartenkontingent für das exklusive Event gibt es direkt bei Biolüske. Ein Ticket kostet 249,- EUR inklusive aller Weine und weiteren Getränke.

Den Erlös des Abends spendet Frank Lüske an die Björn-Schulz-Stiftung. Die Organisation bietet Hilfe für krebs- und chronisch kranke sowie für schwerst- und unheilbar kranke Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene und deren Familien. Die Stiftung fördert, errichtet und betreibt bundesweit patientenbezogene, ganzheitliche Einrichtungen, zum Beispiel das Hospiz Sonnenhof in Berlin.

Über Biolüske

Biolüske wurde von Frank Lüske vor fünf Jahren gegründet. Das Unternehmen verbindet in einem umgestalteten 50er-Jahre Kino auf ästhetische Art den Verkauf von hochwertigen Lebensmitteln mit dem Angebot exklusiver Kochevents.



Dieses innovative Konzept führte dazu, dass Biolüske bereits kurz nach Eröffnung als "Bester Biosupermarkt Deutschlands" prämiert wurde.

Während heute auf dem Parkett wertvolle Delikatessen aus aller Welt angeboten werden, finden oben auf dem umgebauten Zuschauerrang Businesscooking und kulinarische Partys statt.



Frank Lüske ist es ein Anliegen, in seinem Kochstudio Menschen, Unternehmen und deren Kunden eine kulinarische und ästhetische Plattform für eine nachhaltige Kommunikation zu bieten. „Mit einem guten Glas Wein in der Hand und bei der gemeinsamen Kreation eines wunderbaren Menü-Gangs lässt sich über alles sprechen.“

Einladung zum Gesprächs- und Fototermin

Wir laden Bericht erstattende Journalistinnen und Journalisten herzlich zum Ortstermin mit Frank Lüske, den Köchen und Jürgen Schulz von der Björn-Schulz-Stiftung im Vorfeld des Events ein. Frank Lüske und die Köche werden bei dieser Gelegenheit den Spendenscheck an Jürgen Schulz überreichen.

Mittwoch, 14. Oktober 2009 | 18.15 Uhr bis 19.00 Uhr

Biolüske Lebensmittel | Businesscooking, Drakestraße 50, 12205 Berlin
Es wird ein kleiner Imbiss gereicht.

Pressekontakt

Frank Lüske
Drakestrasse 50
12205 Berlin

Mail: presse@biolueske.de
Telefon: 030 80 20 20 - 160
Fax: 030 80 20 20 - 169

Unter www.biolueske.de/bildarchiv finden Sie Fotos in Druckqualität zum Download.