

NR. 105/2024

Das DRIVE. Volkswagen Group Forum lässt ikonische Gerichte als Partner der Berlin Food Week neu interpretieren

- Am 8., 9. und 10. Oktober öffnet im DRIVE das Pop-up-Restaurant Food Clash Canteen im Rahmen der Berlin Food Week.
- Anlässlich der Ausstellung „ICONIC - A Timeless Journey of Culture, Society and Mobility“ interpretieren Spitzenköche und -köchinnen wie Rosina Ostler, Marco Müller und Thomas Imbusch ikonische Gerichte in neuer Form.
- Für ein unterhaltsames Rahmenprogramm sorgen DJ Dr. Motte, Felicitas Then und Friedrich Liechtenstein.
- Der Kartenverkauf hat begonnen.

Berlin, 16. September 2024 – Das DRIVE. Volkswagen Group Forum ist Partner der diesjährigen Berlin Food Week. Anlässlich des 10-jährigen Bestehens dieses einmaligen Food Festivals kehrt das Pop-up-Restaurant Food Clash Canteen ins Programm zurück und findet vom 8. bis 10. Oktober im DRIVE statt. Die Gäste erwarten an jeweils drei Food-Stationen Interpretationen ikonischer Gerichte von Sterneköchin Rosina Ostler und den Sterneköchen Marco Müller sowie Thomas Imbusch. Die Food Clash Canteen ist kulinarischer Teil der aktuellen Ausstellung „ICONIC - A Timeless Journey of Culture, Society and Mobility“ und zeigt, welche Inspiration hinter ausgeklügelter kulinarischer Kreation stecken kann, die über Generationen hinweg bekannt ist.



Der DRIVE.salon mit Blick auf den Boulevard Unter den Linden ist einer der kulinarischen Stationen, in denen die Gäste Platz nehmen dürfen.

41.000 Gäste besuchten Deutschlands größtes Food Festival im Jahr 2023. Und es erfindet sich immer wieder neu. Die Food Clash Canteen im DRIVE zeigt ihren Gästen, wie sich kulinarische Ikonen ins Hier und Jetzt übertragen lassen und präsentiert es als unkonventionelles, unterhaltsames Casual Fine Dining. Durch den Abend führt Köchin Felicitas Then, erste Siegerin des beliebten TV-Formats „The Taste“. Des Weiteren bereichert der Berliner Entertainer und Musiker Friedrich Liechtenstein als Maître de Plaisir mit einer Performance das Programm. Den Soundtrack des Abends hat die Loveparade-Ikone DJ Dr. Motte zusammengestellt.

VOLKSWAGEN GROUP

Die von der Berliner Currywurst inspirierte Vorspeise, serviert in der Ausstellung, hat Ben Zviel, Inhaber und Chefkoch des Café Frieda kreiert. Dazu gibt es ein Fake-Bier aus Gin und Hopfenwasser von Aurora Almenar, Bartenderin der Bar Clara im Fotografiska Berlin. Es folgt der von zwei Köchen und einer Köchin dargebotene Hauptgang – an drei Abenden im DRIVE.salon angerichtet.

Am 8. Oktober serviert Rosina Ostler, zweifache Sterneköchin im Münchner Restaurant Alois – Dallmayr Fine Dining, eine Neuinterpretation des berühmten französischen Gerichtes Tournedos Rossini. Thomas Imbusch, zweifacher Sternekoch und Inhaber des 100/200 Kitchen, bringt am Mittwoch, 9. Oktober eine vegetarische Variante des Steak Frites auf den Tisch. Dreifacher Sternekoch Marco Müller, Restaurant Rutz, zeigt am Donnerstag, 10. Oktober sein Können mit dem Klassiker Berliner Schmorgurke. Das Dessert gibt es in den Räumen des Tagesrestaurants Daily by Dallmayr im Erdgeschoss. Dazu hat sich das Dallmayr-Cateringteam um Elmar Sertel ein traditionelles Kuchenbuffet zum Vorbild genommen und neu interpretiert.

Die Tickets für die Food Clash Canteen kosten 49 Euro pro Person, zzgl. Vorverkaufsgebühren, und können ab jetzt erworben werden. Weitere Informationen zum Programm und Ticketverkauf finden sich [HIER](#).

Besuchen Sie das DRIVE auch auf:

[Facebook](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

Petra Kirchheim

Volkswagen Group Communications

DRIVE. Volkswagen Group Forum

Presse und Marketing

+49 (0) 30 2092 1228

petra.kirchheim@volkswagen.de | www.drive-volkswagen-group.com



Über die Berlin Food Week GmbH:

Die Berlin Food Week ist das größte Food-Festival Deutschlands und eine Plattform für Menschen, die an der Ernährungswende mitwirken möchten. Das Festival ist ein „kulinarisches Labor“, das Ernährungstrends und nachhaltiges Essen lifestylich und undogmatisch kommuniziert, Hürden abbaut und die Geschichten hinter den Produkten erzählt. Es schafft Bewusstsein und Wertschätzung für gutes und ressourcenschonendes Essen, indem Ursprung, Qualität und Zubereitung der Produkte in den Mittelpunkt gestellt werden. Die Plattform versteht sich als Netzwerk und Community für diejenigen, die neue Entwicklungen in den Mainstream bringen wollen, vernetzt relevante Player, klärt auf, unterstützt den Kontakt zu Industrie und Politik und sorgt für große Sichtbarkeit in den Medien.

Über das DRIVE. Volkswagen Group Forum:

Das DRIVE. Volkswagen Group Forum repräsentiert die Volkswagen Group mit ihren Marken mitten im Herzen von Berlin. Es ist die Begegnungsstätte für Menschen, die an Mobilität, Technologie, Umwelt und Nachhaltigkeit, Kultur und Design interessiert sind. Neben Ausstellungen lädt das DRIVE zu Talks und Diskussionsrunden aktueller gesellschaftlicher Themen, zu Netzwerkveranstaltungen und gastronomischen Events ein.

Über den Volkswagen Konzern:

Die Volkswagen Group ist einer der weltweit führenden Automobilhersteller mit Hauptsitz in Wolfsburg, Deutschland. Sie ist global tätig und verfügt über 114 Produktionsstätten in 17 europäischen Ländern und 10 Ländern in Nord- und Südamerika, Asien und Afrika. Der Konzern beschäftigt rund 684.000 Mitarbeiter. Die Fahrzeuge der Gruppe werden in über 150 Ländern verkauft.

Mit einem konkurrenzlosen Portfolio starker globaler Marken, führenden Technologien im industriellen Maßstab, innovativen Ideen zur Erschließung künftiger Profit Pools und einem unternehmerisch denkenden Führungsteam setzt sich der Volkswagen Konzern dafür ein, die Zukunft der Mobilität durch Investitionen in elektrische und autonom fahrende Fahrzeuge, Digitalisierung und Nachhaltigkeit zu gestalten.

Im Jahr 2023 betragen die weltweiten Auslieferungen von Konzernfahrzeugen 9,2 Millionen (2022: 8,3 Millionen). Der Umsatz des Konzerns belief sich im Jahr 2023 auf 322,3 Milliarden Euro (2022: 279,1 Milliarden Euro). Das operative Ergebnis vor Sondereinflüssen betrug im Jahr 2023 22,6 Milliarden Euro (2022: 22,5 Milliarden Euro).