



Pressemitteilung

Im foodlab Hamburg beginnen jetzt „Glorietta“-reiche Zeiten...

Lüneburg, August 2020 | Glorietta? Ja, richtig gelesen. Denn der August steht in Hamburgs neuem Foodie-Place-to-be, dem foodlab im Herzen der Hamburger Hafencity, ganz im Zeichen der Glorietta, DER jungen, sehr frühen und geschmacklich sehr feinen und aromatischen Kartoffelsorte aus dem Hause EUROPLANT, um die sich Köche jetzt weltweit reißen.

Und das ist auch kein Wunder, denn die Glorietta wird geschmacklich an der Spitze der Premium-Sorten eingeordnet. Tief gelb, feine Schale, absolut festkochend und dazu voll aromatisch – Glorietta eignet sich damit perfekt für alle Gerichte, bei denen die Kartoffel im Mittelpunkt steht.

Dass das bei der so beliebten, sogar als „Volksnahrungsmittel“ bezeichneten, bodenständigen Knolle nicht nur Kartoffelsalat und Bratkartoffeln sind, zeigen im August im foodlab gleich fünf Top-Köche sowohl mittags als auch abends, die in der Pop-Up-Küche die Vielseitigkeit der aromatischen Glorietta in Szene setzen.

04. bis 14. August von 11:30-14:30 Uhr - Daily Greens

04. bis 10. August 2020 ab 18 Uhr - Jesko Balten

Den Anfang macht vom 04. bis 10. August Jesko Balten mit einem 6-Gang Fine-Dining-Tasting-Menü – im Mittelpunkt natürlich der Star des Monats, die Glorietta. Das besondere bei Jesko – er verwendet für sein Menü – übrigens auch ganz nach unserem Low Waste Ansatz – die ganze Kartoffel. Aus Kartoffelschalen und Kartoffelwasser entstehen Kartoffelschalenbrühe, Kartoffelmilch und Kartoffelsirup und bilden eine hervorragende Grundlage für intensive Kartoffelaromen, die der Koch geschickt mit neuen und bekannten Begleitern paart und die zusammen mit seiner japanisch angehauchten Küche zu jeder Menge geschmacklichen Überraschungen führen. So zeigt Jesko, dass auch Alge und Limette gute Partner für Glorietta sind und überrascht zum Finale des Menüs mit einer Eiscreme aus Kartoffelpuffern. Fest steht: Es wird wild, es wird lecker.

13. bis 17. August - Nui

Ab Donnerstag, dem 13. August übernimmt Nui die Pop-Up-Küche im foodlab. Die gebürtige und energiegeladene Thailänderin ist nach über 20 Jahren gerade frisch aus Los Angeles eingeflogen. Mit jeder Menge kreativer Ideen aus ihren internationalen Stationen rockt sie die Bude mit Massamam Currys & Co und setzt damit Glorietta nicht nur perfekt in Szene, sondern verleiht ihr auch einen internationalen Flair. Lassen Sie sich überraschen!

21. bis 31. August – Heiko Antoniewicz

Zum großen Finale der Kartoffel-Show im foodlab steht ab 21. August für acht Abende Heiko Antoniewicz am Herd. Der Dortmunder Koch und Kochbuchautor gilt als Begründer der Molekularküche in Deutschland. Sein Kochbuch „Fingerfood – Die Krönung der kulinarischen Kunst“ wurde mit dem „World Cookbook Award“ als „Innovativstes Kochbuch der Welt“ ausgezeichnet, 2019 wurde er zum vierten Mal in Folge zum „Impulsgeber der gastronomischen Szene Deutschlands“ gewählt.

Im foodlab zeigt Antoniewicz, der als visionärer Koch das aktive Restaurant-Dasein eigentlich aufgegeben hat, um als kulinarischer Berater zu agieren, was Kartoffel alles kann – und womit könnte das besser gelingen, als mit der aromatischen Glorietta...



Das foodlab Hamburg

„Start-Ups in der Food-Szene haben alle dasselbe Problem: Sie brauchen ein Dach über dem Kopf und vor allem ein Netzwerk, ohne das es einfach nicht geht. Hier im foodlab haben sie beides“, erklärt Christin Siegemund, Gründerin des foodlabs Hamburg. Ihr bislang weltweit einzigartiges Konzept bietet auf 1200 qm einen Coworking Space für Food Startups, Küchenplätze zum Testen, Kreieren und Produzieren von Food Innovationen, ein Mediastudio für Shootings und Events und eine Popup Fläche, auf der alle vier Wochen ein neues Restaurantkonzept Platz findet. Es soll etablierten Playern, Gründern, Gastronomen und Köchen Innovationen in der Foodbranche erleichtern. Das Angebot im Watermark-Gebäude in der Hamburger Hafencity reicht von einem eigenen Accelerator – ein sechsmonatiges Programm, das Coaching-Angebote und einen Arbeitsplatz im „foodlab-Co-Working-Space“ umfasst – über Entwicklungs-, Fermentier- und Produktionsküchen, bis zu einem Fotostudio, um die entwickelten Produkte professionell in Szene zu setzen.

Mehr Infos: www.foodlab.hamburg, moin@foodlab.hamburg.de, Überseeallee 10, 20457 Hamburg

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

- Sorten, Kompetenz & Service -

Weltweiter Vertrieb von Pflanzkartoffeln in Premiumqualität

EUROPLANT ist ein innovatives, international tätiges Handelshaus für Pflanzkartoffeln. Die Unternehmensgruppe ist in mehr als 70 Ländern aktiv und verfügt über ein Vertriebsnetzwerk von 13 Tochter- und Beteiligungsunternehmen und weiteren Vertragspartnern. Die EUROPLANT Unternehmensgruppe vertreibt insgesamt circa 250.000 Tonnen Pflanzkartoffeln weltweit, davon 125.000 Tonnen auf dem deutschen Markt. Neben dem weltweiten Vertrieb geschützter Sorten im Alleinvertrieb bietet EUROPLANT ihren Kunden ein umfassendes Portfolio aus Service und Beratung und unterstützt damit die Kundenbedürfnisse in den unterschiedlichen Absatzmärkten. Mit einem Team von mehr als 250 kompetenten Mitarbeitern verfügt EUROPLANT über die personellen Ressourcen, um den hohen internationalen Qualitätsanspruch umzusetzen.

Geleitet wird das Unternehmen von den beiden Geschäftsführern Jörg Eggers und Jörg Renatus. „Die langfristige, vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden hat für unser Haus oberste Priorität.“ sagt Jörg Eggers. „Ständig arbeiten wir daran, neue Sorten, die dem hohen Qualitätsstandard des Lebensmitteleinzelhandels entsprechen zu entwickeln und unsere Handelspartner bei der erfolgreichen Vermarktung zu unterstützen.“

Informationen: www.europlant.biz

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH, Wulf-Werum-Str. 1, 21337 Lüneburg

Tel. 04131 7480-05, info@europlant.biz