

# Köstliche Kreationen aus der Backstube von Gourmandise Berlin

Französisch, lecker, Kreuzberg - Pop-up Bakery geht in die 3. Runde

Am 14. April 2013 lädt Gourmandise Berlin zur dritten Pop-up Bakery ein! Ort der Geschehens ist dieses Mal das Gründerzentrum Betahaus in Kreuzberg (Prinzessinnenstraße 19-20, U-Bahnhof Moritzplatz). Ab 15 Uhr gibt es hier süße innovative Köstlichkeiten mit französischem Touch zum Probieren und Mitnehmen.

Mit der Pop-up Bakery bringen die Mädels von Gourmandise Berlin einen Trend der internationalen Back- und Gastro-Szene in die Hauptstadt: Die Pop-up Bakery öffnet nur für kurze Zeit an wechselnden Orten und verschwindet dann wieder. Termin und Location werden erst kurz vor der Eröffnung bekannt gegeben.



Genauso wie der Ort sind die außergewöhnlichen Backwaren immer eine Überraschung. Gourmandise Berlin interpretiert Klassiker neu und bietet handgemachte Kreationen aus der eigenen Ideenwerkstatt an. Von Macarons über Tarte au chocolat bis zum amerikanisch angehauchten Cupcake findet sich am Nachmittag der Pop-up Bakery alles was das Naschkatzen-Herz begehrt auf dem „Sweet Table“. Bei der Auswahl ihrer Zutaten setzen die Bäckerinnen hohe Maßstäbe und achten auf Qualität, Fair Trade, Saisonalität und biologischen Anbau.

Also: Freunde und Familie einpacken und vorbeikommen. Aber Achtung: Eigene Tupperdose mitbringen (wichtig zur Müllvermeidung und für den Transport nach Hause) und first come, first serve – die ersten beiden Pop-up Bakeries waren ein voller Erfolg! Beim letzten Mal waren über 700 Backkunstwerke nach nur 90 Minuten ausverkauft.

Für heiße und kalte Getränke zum süßen Genuss ist ebenfalls gesorgt. Die Barexperten vom Betahaus servieren Drinks und Kaffeespezialitäten von dem Fairtrade-Kaffeehandel Coffeecircle.

Hinter Gourmandise Berlin stehen die in Paris aufgewachsene Pâtisserie-Expertin Coralie vom Hofe, und Inga Schmäling, ihrerseits Fan von süßen Leckereien und begnadete Planerin. Aus Leidenschaft zum Backen und aus Liebe für den feinen Geschmack gründeten die Freundinnen im letzten Jahr Gourmandise Berlin. Seitdem tüfteln sie an Rezepten, schwingen die Mixer, recherchieren, organisieren und gestalten, um nun alle zwei Monate die in Berlin einzigartige Pop-up Bakery zu veranstalten.

Informationen über Gourmandise Berlin, die „7 goldenen Regeln der Pop-up Bakery“ sowie druckfähiges Bildmaterial unter [www.gourmandise-berlin.com/presse](http://www.gourmandise-berlin.com/presse)

Location: [www.betahaus.de](http://www.betahaus.de)



**Gourmandise Berlin**  
Backen mit französischem Touch  
Catering & Pop-up Bakery

Inga Schmäling  
+49 176 97404140

[info@gourmandise-berlin.com](mailto:info@gourmandise-berlin.com)  
[www.gourmandise-berlin.com](http://www.gourmandise-berlin.com)  
[www.facebook.com/GourmandiseBerlin](https://www.facebook.com/GourmandiseBerlin)