

## Kreative Köstlichkeiten für süße Gourmets

Am 17. Februar 2013 lädt Gourmandise Berlin zur zweiten Pop-up Bakery ein! Ort der Geschehens ist dieses Mal die Eventlocation „Eselin von A“ (Kulmbacher Straße 15, Berlin-Wilmersdorf, U-Bahnhof Spichernstraße/ Viktoria-Luise-Platz). Von 15 bis 18 Uhr gibt es hier süße kreative Köstlichkeiten mit französischem Touch zum Probieren und Mitnehmen. Für heiße und kalte Getränke zum süßen Genuss ist ebenfalls gesorgt, die Kaffeexperten von Coffee Circle werden Esspressospezialitäten und frischen Filterkaffee aus Äthiopien servieren – dabei wird mit jeder Tasse ein konkretes Entwicklungsprojekt unterstützt.

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 eine bestimmte Zeit an wechselnden Orten und verschwindet dann wieder. Ausgefallene Locations sorgen dabei für eine Berlin-Entdeckungstour und 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 Petit Fours bis zum amerikanisch angehauchten Cupcake und Whoopie 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.

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 regelmäßig die in Berlin einzigartige Pop-up Bakery zu veranstalten.

Also: Freunde und Familie einpacken, Tupperdose mitbringen (wichtig zur Müllvermeidung und für den Transport nach Hause) und vorbeikommen. Und Achtung: First come, first serve – die erste Pop-up Bakery am 2. Dezember in Kreuzberg war ein voller Erfolg!

Ihr seid herzlich eingeladen!

Informationen über Gourmandise Berlin sowie druckfähiges Bildmaterial: [www.gourmandise-berlin.com](http://www.gourmandise-berlin.com)

Location: [www.eselin-von-a.de](http://www.eselin-von-a.de)

Kaffee: [www.coffeecircle.com](http://www.coffeecircle.com)



### **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)