

BERLINER LUFT MIT KÄSEDUFT



KÄSETAGE IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

Die *Arminius-Markthalle* in Tiergarten ist eine der spannendsten Gastronomie-Markthallen Deutschlands und macht sich inzwischen als beliebter Weintreffpunkt einen Namen. Nicht nur die Berliner aus allen Kiezen, auch immer mehr Genießer aus ganz Deutschland und Besucher aus dem Ausland haben das historische Gebäude als kulinarischen Treffpunkt in der Hauptstadt entdeckt. An diesem Wochenende im Februar wird die Halle erneut von einem ganz besonderen Duft erfüllt sein, denn im Rahmen der **eat! berlin** laden **Michaela Freier** und **Samuel Zach** zum dritten Mal die besten Frommeliers und Affineure, Produzenten, Winzer und Markthändler ein, sich und ihre Produkte rund um das Thema Käse zu präsentieren.

Für die Besucher haben wir die Berliner Käsetage unter das Motto „kuratierter Genuss“ gestellt, das heißt, wir empfehlen Ihnen, was Sie alles unbedingt versuchen sollten. Verkosten Sie Käseplatten mit ausgewählten Sorten aus ganz Europa, von mildem Brie aus Frankreich über herzhaften Pecorino aus Italien bis zu deftigem Bergkäse aus der Schweiz oder dem Allgäu, wir zeigen Ihnen die

Öffnungszeiten
Berliner Käsetage

Sa. 24.2. 11.00 – 23.00 Uhr
So. 25.2. 10.00 – 16.00 Uhr

Arminius Markthalle
Bughenagenstr. 19 (Eingang)
Arminiusstraße 2-4 (Eingang)
10551 Berlin

pro Tag
und Person
5,-

dazu passende Getränkebegleitung aus vielen europäischen Weinregionen. Lassen Sie sich überraschen und finden Sie Ihren Lieblingskäse und auch den Wein, den Sie dann mit nach Hause nehmen können.

Es ist schon Kult geworden, dass sich auch die Marktgastronomen – vom elsässischen Restaurant und der Trattoria, bis zum österreichischen Beisl –

zu den Berliner Käsetagen eine exklusive Speisekarte einfallen lassen. Die ideale Gelegenheit also, sich in der Moabiter Markthalle einmal durch die ganze Weltküche zu essen.

An beiden Tagen bieten wir Ihnen im Exklusivbereich zudem einen Brunch mit Livemusik an, bei dem Sie sich entspannt durch das umfangreiche Käseangebot unserer Aussteller probieren können. Auf dem Büffet finden Sie zudem warme und kalte Speisen vom Hof- und vom Fischladen, dreierlei Käsespätzle, Obst, Müsli und Salate, Wurstspezialitäten und Räucherlachs, Omelette, Kuchen, Kaffee, Tee und vieles mehr, der Prosecco fließt sogar unbegrenzt.

Dass Käse nicht nur herzhaft sein kann, sondern als Weißkäse, Quark oder Topfen auch süß in allen Varianten verarbeitet wird, das wissen Dessertfans und Kuchen-Liebhaber. Deshalb wird die Halle auch wieder zum Austragungsort des Käsekuchenwettbewerbs, den es in den Kategorien Profis und Hobbybäcker/-innen gibt. Wir sind gespannt auf Ihre Rezepte: Eingereicht und verkostet werden können alle Variationen, vom Klassi-



ker nach Omas Rezept bis zum New York Cheesecake. Hauptsache Käse.

Wir freuen uns sehr, dass **Jörg Vogelsänger**, Minister für Infrastruktur und Landwirtschaft in Brandenburg, die Schirmherrschaft für unsere Berliner Käsetage übernommen hat und auch die Eröffnung am 24. Februar vornehmen wird.

Kinder bis 12 Jahre haben freien Eintritt zu den Käsetagen, der Brunch ist kostenpflichtig.

Samstag und Sonntag Markthallen Matinée

Von 10–14 Uhr haben Sie in den Exklusivbereichen die Möglichkeit einen entspannten Brunch zu genießen. Käsevariationen unserer Aussteller gehören zum umfangreichen Brunchangebot. (34,- p.P.; Kinder 4–15 Jahre 15,-)

Aktuelle Informationen zu den Ausstellern, Tickets für Eintritt & Markthallen Brunch unter: www.eat-berlin.de



Jörg Vogelsänger

