

THE BLEND - SET IT UP!

EIN TAG MIT UNS & UNSEREN MENTOREN

Interaktiver Workshop mit gemeinsamem Dinner und eine Gastschicht Deluxe

Zum diesjährigen BCB laden wir Euch am **Dienstag, den 12.10.2021 ab 16:00 Uhr** zu einem inter-aktiven **Workshop** der besonderen Art in die KINK Bar Berlin ein. SET IT UP! ANDERS - WENIGER - BESSER. Es dreht sich alles um nachhaltige Zutaten. Wir bieten Ansätze und Ideen, nachhaltige Rohstoffe in seiner direkten Umgebung zu suchen, zu verarbeiten und schon heute spannende sowie kreative Drinks für die Bar von morgen zu kreieren. Für detailliertere Infos scroll gerne etwas weiter nach unten.

DIE PLÄTZE FÜR DIESEN INTERAKTIVEN WORKSHOP SIND LIMITIERT UND FÜR THE BLEND MITGLIEDER RESERVIERT. MELDET EUCH DAHER SCHNELL VERBINDLICH AN. DEN LINK FINDET IHR IN DER ENGLISCHEN VERSION, AUF DER WEBSITE.

Keine Zeit am Nachmittag, aber Bock auf uns? Hier die Lösung! Der interaktive Workshop und das Dinner bilden den Auftakt für eine grandiose **Gastschicht deluxe. Ab 20:00 Uhr** stehen die Mentoren und Markenbotschafter der Premiummarken von Beam Suntory hinter der KINK Bar und freuen sich schon jetzt darauf, endlich wieder einen gemeinsamen und entspannten Barabend mit Euch zu feiern.

AUCH DAFÜR KANNST DU DICH ANMELDEN. DEN LINK FINDET IHR IN DER ENGLISCHEN VERSION, AUF DER WEBSITE. FÜR UNSERE MITGLIEDER*INNEN HALTEN WIR EIN KONTINGENT AN FREE-DRINKS BEREIT. VERKÖSTIG WERDEN DIE DRINKS AUS DEM VORANGEGANGENEN WORKSHOP.

Außerdem entdeckst Du uns auch auf dem diesjährigen BCB. Unser Stand befindet sich im Palais mit der Standnummer PEG-08. Auch dort wirst Du unsere Mentoren und Markenbotschafter treffen und kannst Dich über unsere aktuellen Themen, die beiden Events und unsere Community direkt informieren.

SET IT UP!

DER DIESJÄHRIGE WORKSHOP IM DETAIL

SET IT UP! ANDERS, WENIGER, BESSER

Sicher ist, dass in Zukunft ein sorgfältigerer Umgang mit vor allem regionalen Produkten eine zentrale Rolle in der Gestaltung einer Bar einnehmen wird. Wie man hier kreativ bleibt und spannende Drinks mit neuen Aromen produziert, verraten Euch unsere drei Mentoren in der KINK BAR Berlin in einem interaktiven Workshop, bei dem die Zutaten für die Drinks des Abends entstehen.

#1 ANDERS

Wo Andere oft nur noch nicht mehr verwendbare Abfälle sehen, beginnt für **Johannes Möhring** erst die Herausforderung. Mit seinem liebsten Werkzeug, dem Rotationsverdampfer, holt der Betreiber der **Münchener Bar „Ménage“** auch aus den ungewöhnlichsten Zutaten noch die spannendsten Aromen heraus. Erkennt Ihr den Zusammenhang zwischen dem Mise-en-Place für den Abend und dem folgenden Dinner?

#2 WENIGER

Invasive Pflanzen werden zukünftig eine große Rolle spielen. Diese sollen lokal und in großer Menge vorkommen. Oder einfach gesagt: Unkraut. Dass in Unkraut jede Menge Aroma steckt und wie man dieses für neue Drinks nutzbar macht, erarbeitet Ihr zusammen mit **Marco Beier**, Betreiber der **Bar „Patolli“ in München**.

#3 BESSER

Regional und saisonal sind Kernthemen, wenn es um Nachhaltigkeit geht. Da man manche Geschmäcker aber auch im Winter auf der Karte haben möchte, muss man diese konservieren. Lokalmatador **Arun Naagenthira Puvanendran, Barchef in der KINK Bar Berlin**, nutzt die Technik der Fermentation, um mit Euch Aromen einzufangen und Drinks zu gestalten.

Hast Du schon mit Unkraut und Essig gearbeitet? Womit kombinierst Du Tomatenstrunk, und was fermentierst Du am liebsten? Die Ideen gefallen Dir, aber Du weißt noch nicht so richtig, wie Du sie umsetzt? In unserem Workshop wollen wir Dir nicht nur erzählen, was Du machen könntest, sondern lassen Dich gleich aktiv werden. In kleinen Gruppen kannst Du dich an allen drei Stationen konkret ausprobieren, Dich mit den Mentoren austauschen und erarbeitest ganz das Mise-en-Place für Deinen nächsten Drink. Der interaktive Workshop wird mit einem gemeinsamen Dinner abgerundet.

Den Abend werden wir anschließend mit Euch, den Mentoren und Markenbotschaftern bei einer gemeinsamen Gastschicht deluxe ausklingen lassen.

SET IT UP!