

Der Osten schmeckt anders

11.09.2008, 18:30 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *eat-the-world*

Presseagentur: *CS Communication*

Genussvoll-kulturelle Touren durch Berlin

Mit „eat-the-world“ unterschiedliche Seiten von Deutschlands Hauptstadt erkunden / Bislang einzigartig: Die kulinarische Kostprobentour

Eine Prise Kultur, eine Messerspitze Genuss und ein großer Schuss Berliner Leben – Elke Freimuth und ihr Team von „eat-the-world“ zeigen Berlins Viertel auf eine etwas andere Weise. Die neueste Tour führt per Pedes durch das angesagte Friedrichshain – mit Infos zu Geschichte, Architektur und Berliner Leben genauso wie Leckereien von der ceylonischen Currysuppe, dem irakisch-libanesisch Falafel bis zum für Dänemark typischen Hotdog – und als Nachtisch eine französisch süß-herbe Praline.

Was macht eine Stadt aus? Die Menschen, die dort leben, prägen und beeinflussen diese. So natürlich und erst recht auch in Berlin mit seinen zahlreichen unterschiedlichen Vierteln. „Während in Kreuzberg viele unterschiedliche Nationalitäten leben, sind es in Friedrichshain vor allem unterschiedliche Typen“, erklärt Elke Freimuth. Vom alternativen Punk aus der Hausbesetzerszene bis zum Yuppie, der im hippen Friedrichshain im luxuriösen Fabrikloft leben und in ausgefallenen Kneipen feiern möchte. Auch Schauspieler wissen den neuen Trendbezirk zu schätzen. „Der vernachlässigte ehemalige Arbeiterbezirk hat sich in den vergangenen Jahren zum neuen Szenetreffpunkt etabliert“, weiß die Unternehmerin.

In dieses Viertel der Gegensätze nimmt die eingefleischte Genießerin ihre Kunden mit auf eine sättigende Entdeckungstour. Fernab der Touristenpfade stillen Wissenshungrige ihre Neugier, erfahren Neues über Geschichte, Architektur und probieren kulinarische Spezialitäten. In lockerer Atmosphäre plaudert Elke Freimuth vom Leben am größten Baudenkmal Europas, der ehemaligen Stalinallee. Der sozialistische Prachtboulevard birgt zwiespältige Geschichten und ragt mit dem Frankfurter Tor hoch über Berlin. Auch ein Einblick in das interessante Kiezleben und die bunte Vielfalt rund um den Boxhagener Platz wird gewährt, ebenso wie der Marsch durch die „Partymeile“ Simon-Dach-Straße und durch die Wühlichstraße – Heimat der neuen jungen Berliner Modedesigner. Nach dem Motto „Man ist, was man isst“ sind auch die Restaurants und Lokalitäten in Friedrichshain so vielfältig und gegensätzlich wie die Menschen dort. Auf den dreistündigen Touren werden kulinarische Geheimnisse gelüftet und neue Gaumenfreuden bereitet. Kostproben – manchmal gespickt mit einem kurzen Plausch der Restaurantbesitzer – bieten auf der Friedrichshain-Tour ein Café mit europäischer Weinhandlung, ein ceylonisches Restaurant, ein libanesisch-irakischer Imbiss, ein mediterranes Café, ein heimatisches Feinkost-Bistro, ein Fachgeschäft für Schokoladen und Tartes und ein kleines Restaurant spezialisiert auf Hot Dogs und Suppen. „Nach der Tour sollen sich meine Kunden wie Insider fühlen und sich nicht mehr im Mainstream des gastronomischen Überangebots verlieren“, so das Ziel von Elke Freimuth.

Informationen zu der Friedrichshain-Tour und anderen kulinarischen Kostprobentouren durch Berlin unter www.eat-the-world.com oder Tel: +49 (0)30-530 661 65

Portrait

Hintergrund: eat-the-world

Die Gründerin Elke Freimuth stellte sich bei verschiedenen Auslandsaufenthalten immer dieselben Fragen: Was is(s)t man in der Region und was zeichnet die Lebensart der Einheimischen aus? Sie hat eine zeitlang in New York/ USA gelebt und dort diese Art der Führung entdeckt, wobei hier Essen im Vordergrund stand, ohne Informationen über die Gepflogenheiten der Anwohner. „Da ich ein großer Fan vom kulinarischen Europa bin, wollte ich das landestypische Essen verbunden mit dem alltäglichen Leben der Einheimischen stärker herausstellen“, so das Ziel der jungen Unternehmerin. Das Konzept von „eat-the-world“ ist bislang einzigartig. Es gibt kulinarische Führungen oder Tapas-Touren in verschiedenen europäischen Städten, aber meistens sind es komplette Menus in drei-fünf verschiedenen Restaurants. Die Idee mit den kleinen, vielen repräsentativen Kostproben ist neu. Freimuth's Motto lautet: Lern' die Region über das Essen und die Menschen kennen.

News-ID: 241728 • Views: 1183 (Stand: 28.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/241728/Der-Osten-schmeckt-anders.html>