

**SÜSSE**

**BÜHNE**

Slow Food®  
Berlin

**MARKT  
HALLE  
NEUN**

**SÜßES HANDWERK LIVE ERLEBEN**

moderiert von Anna Jäsche

**12 UHR**

## **MODERNE ZWISCHEN 16 SCHICHTEN BAUMKUCHEN**

mit Meisterkonditor Martin Wittwer & Auszubildener Janne Pröpsting / Konditorei W

König der Kuchen, Zunftwappen des Konditoreiberufs. Geschichtsträchtiges Handwerk trifft moderne Ansätze. Konditormeister Martin Wittwer strotzt nur so vor Leidenschaft für die Konditorei und steckt mit Euphorie und gutem Geschmack an. Janne gibt uns Einblicke in den Ausbildungsberuf Konditorin.

**13:30 UHR**

## **ZEIT FÜR CHINESISCHE TEEKUCHEN!**

mit Yao Guo / Teehaus Chao She

Tee und Süßes sind in vielen Kulturen eng miteinander verbunden. Yao bringt uns die Tradition der chinesischen Teezeremonie nahe und erzählt von der Bedeutung des filigranen Teekuchen-Handwerks und hochqualitativer Zutaten als Teil chinesischer kulinarischer Kultur.

**15 UHR**

## **SWEET & SPICE** - in English

with Rohen & Suleman / Samosa Club

The most ancient sweet traditions in the world go back to Indian and Pakistani cultures. Even the word sugar finds its roots in Sanskrit, the ancient sacred language. Sweet and spices are intrinsically linked in Southern Asian culinary culture. On stage Rohan and Suleman will be showing the making of „Carrot Halva“ - a homey dish prepared from carrots, dairy and spices. Make yourselves ready for unexpected, but most comforting flavour combinations.

**16:30 UHR**

## **„Herr Babka und Herr Krantz?“**

mit Marcin & Shahar / Babka & Krantz

Nicht Herr Babka und Herr Krantz, sondern Herr Liera-Elkin und Herr Elkin geben einen Einblick in jüdisches Backhandwerk: geflochten und gekostet werden Babkas und Kränzle des ersten jüdischen Meisterbetriebs in der deutschen Bäckerei- und Konditoreiinnung seit 750 Jahren. Mazel Tov!