

Neue Daten 6. / 7. NOVEMBER 2020

REISEANGEBOT AMSTERDAM MIT STEINBEISSER  
EXPERIMENTAL GASTRONOMY



“Experimental concepts for a sustainable society” - Inspiration und Insights

## Entdecken und geniessen Sie mit uns experimentelle Konzepte für eine nachhaltige Gesellschaft auf einer Kulinarik-Reise in Amsterdam

Auf dieser Kulinarik-Reise in Amsterdam geht es darum, neue konzeptionelle Formen des Genusses und der Teilhabe kennen zu lernen, auszuprobieren und mit ihren Machern zu sprechen. Experiment, persönliches Erlebnis, Nachhaltigkeit und zirkulare Systeme stehen im Zentrum des Programms.

Sie erleben die traditionelle ZEN-Küche von Jeong Kwan am exklusiven STEINBEISSER Experimental Dinner, die interdisziplinäre Kreativität im Omakase-Lokal Diptych, den ersten Lebenszyklus in Amsterdams «Essbarem Wald», das erste Zero-Energy-Hotel der Welt. Konzepte, die uns genussreich anregen.

Teilnehmer: mindestens 6, maximal 12 Personen.

Die Highlights:

- Exklusives Fine Dining mit ZEN-Köchen Jeong Kwan ([Link zur Website](#)), Kunst und Tee-Sommelière. Einmaliges Setting im denkmalgeschützten Gemeenlandshuis
- Q&A mit dem STEINBEISSER Team und den gestaltenden Künstlern des Dinners
- Inspirations-Lunch mit Künstlerin und Gastronomin Ola Lanko, im Diptych Omakase
- Besichtigung der Sauerteig-Bäckerei BBROOD in deren Testbäckerei
- Führung durch das Konzept und Spaziergang durch den «Essbaren Wald»
- Schlafen im ersten Zero-Energy-Hotel der Welt, das «FOUR ELEMENTS» am Amsterdamer Yachthafen, wenn möglich technischer Rundgang durch die Anlage
- Kleine Gruppe von maximal 12 Teilnehmern

Interdisziplinär, spielerisch und vegan: Spitzenköche und Künstler gestalten ein exklusives Dining-Erlebnis. Während die Zutaten dem Demeter-Standard entsprechen, aus der Saison und der Umgebung stammen, sind die künstlerischen Essobjekte upcycled, recycled oder für einen neuem Zweck umgestaltet.

«How far can you go?»







STEINBEISSER Experimental Gastronomy mit der Südkoreanischen ZEN-Köchin Jeong Kwan, bekannt aus der NETFLIX Serie Chefs' Table. Im denkmalgeschützten Gemeenlandshuis (gebaut 1727).



ANMELDUNG BITTE BIS 31. JULI 2020





Künstlerin Ola Lanko kocht in ihrem Experimentellen Restaurant Diptych Omakase



FOUR ELEMENTS Hotel \*\*\*\* Amsterdam. Erstes Zero-Energy Hotel der Welt (Herbst 2019, ehem. BREEZE)



«Essbarer Wald»-Anlage in seinem ersten Lebenszyklus



### Kommen Sie mit!

Interessiert an Fine Dining, Kunst, Gesellschaft und Raum? An Experimenten der Nachhaltigkeit und sinnbeseelten Konzepten? Dann werden Sie auf dieser kompakten Reise in Amsterdam eine hohe Dichte neuer Eindrücke, Konzepte und Weltpremierer, exklusiven Venues, und avantgardistischen Eindrücken sammeln. Inspiration und Genuss stehen im Vordergrund. Sie begegnen Vordenkern, Machern und Künstlern zum Dialog. Zusammen mit STEINBEISSER Experimental Gastronomy haben wir ein exklusives Reise-Programm entwickelt:

### 24 H «EXPERIMENTAL CONCEPTS FOR A SUSTAINABLE SOCIETY»

#### 1. Tag, Freitag 6. November

- 12.00 h Treffpunkt Amsterdam
- 13.00 – 14.30 h Inspirational Lunch mit Ola Lanko, Künstlerin und Köchen, in ihrem Omakase-Restaurant «Diptych», in Amsterdam
- 14.30 – 15.00 h Transfer zur Bäckerei BBROOD (ca. 30 Minuten)
- 15.00– 16.00 h BBROOD Sauerteig-Backstube. Baker in Residency Maarten Langeslag führt durch die Test-Bäckerei. Wir diskutieren und degustieren die neu entwickelten Rezepte aus der Vision «100 % Lokal».
- 16.00 bis 18.00 h – individuell. Rückreise zum Hotel mit Schifftaxi / Stadtrundfahrt auf dem Wasser oder Bus/Tram, Spaziergang durch die Innenstadt und entlang der Wasserstrassen. Geniessen Sie das Hotel und seine einmalige Lage.

#### *Option:*

- Wer kommt mit auf einen Besuch in die «Foodhallen» (2014), dem pulsierenden Kulinarik-Markt der Amsterdamer? Mit 21 Ständen und 4 Bars wird hier «Local Food» serviert und meint damit die Geschmäcker aus der ganzen Welt – ein Abbild der kolonialen Kultur der Niederlande. Der Ort, ein ehemaliges Tramdepot, wurde zu einem lebendigen Knotenpunkt für Amsterdamer aller Schichten und Interessen. Von dort gehen wir ins Hotel, Ankunft ca. 17.30 h
- 18.00 h Treffpunkt in der Lobby des FOUR ELEMENTS und Transfer zum Gemeenlandshuis für das Steinbeisser-Dinner

#### *Oder:*

- Individueller Transfer (Tram, Rad 10 Minuten, zu Fuss)
- 18.30 – ca. 22 h Steinbeisser Experimental Gastronomy mit Jeong Kwan
- Individuelle Rückfahrt ins Hotel, Übernachtung FOUR ELEMENTS

#### 2. Tag, Samstag, 7. November

- Individuelles Frühstück im Hotel, Treffpunkt in der Lobby
- 09.00 h Führung durch das FOUR ELEMENTS, Zero Energy Hotel Amsterdam und hier
- 10.00 h Abfahrt je nach Wunsch und Wetter mit Mietrad, ÖV (oder Miet-Bus) entlang der Küste zur Steinbeisser-Location Gemeenlandshuis
- 10.15 – 11.15 h - 1 h Private Meeting, Q+A, mit den STEINBEISSER-Initianten Jouw Wijnsma und Martin Kullik, Künstlern der Essobjekte, der Tee-Sommelière.





- 11.15-11.45 h Bustransfer zum Amsterdamer Wald (mit Auto/ Bus), wo der Food Forest entsteht, ca. 10 km westlich des Amsterdamer Hauptbahnhofs.
- 11.45 – 12.45 h Gemeinsamer Spaziergang im Essbaren Wald, mit einem der Initianten, Martin Kullik oder Jelle Fekkes.
- Rücktransfer in die Stadt, ca. 13.00 h und Ende des Programmes.

**Kosten:**

Preis pro Person im Doppelzimmer (FOUR ELEMENTS, Standardzimmer), CHF 980 inkl. Mwst.

**Inbegriffene Leistungen:**

Welcome-Apéro by Maison des Chefs, 4-Gang-Inspiration-Lunch mit Ola Lanko, Besichtigung und Degustation der Sauerteigbäckerei BBROOD, Fine Dining STEINBEISSER Experimental Dinner mit Jeong Kwan, Künstler-Meeting mit STEINBEISSER, geführter Spaziergang durch den Essbaren Wald, eine Übernachtung im \*\*\*\*FOUR ELEMENTS Hotel.

**Individuelles / Zusätzliche Kosten:**

- Zuschlag Einzelzimmer: EURO 85
- Frühstück, zusätzliche Verpflegung und zusätzliche Getränke
- City Tax, vor Ort zu bezahlen
- Alle Versicherungen sind Sache der Teilnehmer
- Anreise / Abreise nach Amsterdam individuell, Flüge ab Zürich und Basel



**Optionen:**

- Anderes Hotel (selbst organisiert durch Teilnehmer), Reduktion der Reisekosten von EURO 105 (Basis Doppelzimmer). Individuelle Verlängerung möglich.

**Storno- und Zahlungsbedingungen:** Siehe [AGB](#). Hotel FOUR ELEMENTS verlangt 2 Monate vorher 15 % ,1 Monat vorher 35 % , 14 Tage vorher 60 % , ab 7 Tage vorher 100 % Stornogebühr. Programmänderungen bleiben vorbehalten.

**Fällig:** Mindestzahlung von 50 % bis 30. April, Restzahlung bis 10 Tage vor Abreisedatum.

**Veranstalter/Organisation:**

MAISON DES CHEFS by DARWIN Insights und Strategien GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich. [www.maisondeschefs.ch](http://www.maisondeschefs.ch) UID CHE-105.306.524

Neue Daten 6. / 7. NOVEMBER 2020

REISEANGEBOT AMSTERDAM MIT STEINBEISSER  
EXPERIMENTAL GASTRONOMY



ANMELDUNG BITTE BIS 31. JULI 2020

PER EMAIL AN [MARTINA.ANDERBERG@MAISONDESCHEFS.CH](mailto:MARTINA.ANDERBERG@MAISONDESCHEFS.CH)

TEILNEHMER/IN 1			
Name		Vorname	
Adresse		PLZ, Ort	
Handy		Email	
<b>Gewünschtes Zimmer (Basis ist ein Standard-Doppelzimmer)</b>			
	Doppelzimmer		Einzelzimmer
Andere Kategorie			
<b>Lebensmittelunverträglichkeiten</b>			

TEILNEHMER/IN 2			
Name		Vorname	
Adresse		PLZ, Ort	
Handy		Email	
<b>Gewünschtes Zimmer (Basis ist ein Standard-Doppelzimmer)</b>			
	Doppelzimmer		Einzelzimmer
Andere Kategorie			
<b>Lebensmittelunverträglichkeiten</b>			

DEFINITIVE BUCHUNG (Ich bestätige hiermit, alle Reiseversicherungen selbst abzuschliessen)	
Datum:	Unterschrift:

DANKE! BITTE PER EMAIL AN [MARTINA.ANDERBERG@MAISONDESCHEFS.CH](mailto:MARTINA.ANDERBERG@MAISONDESCHEFS.CH)