

LINDNER SOMMER-KOLLEKTION 2014

Berlins Kulturszene ist bereit für die Nacht der Nächte: Eintritt in 80 Museen mit nur einem Ticket am 17. Mai und Öffnung der teilnehmenden Häuser von 18 bis 2 Uhr. Das vielfältige Angebot der Orte und Themen zieht nicht nur Stammesbesucher und Museums-Interessierte an. Allerlei Nachtschwärmer werden diesem besonderen Ruf der Wissenschaft, Kunst und Geschichte aus spontaner Laune heraus folgen, auch viele, die zur Abwechslung einfach mal Museumsluft schnuppern wollen.

1997 in Berlin erfunden, ist aus der „Langen Nacht der Museen“ längst weltweit Nachwuchs hervorgegangen und das Original in Berlin zu einem beliebten Kind der Stadt herangewachsen. So wird zur Freude vieler die verlockende Nacht in diesem Jahr zwei aufregende Premieren zur Folge haben: Das Ticket gilt sogar noch am nächsten Tag, was auch Paare mit Kindern auf Museums-Touren bringen wird. Und ebenfalls erstmals widmet LINDNER dem Berliner Kultur-Ereignis die diesjährige Kollektion sommerlicher Sortiments-Highlights. „Ein schönes Zeichen der Sympathie“, so beschreibt Claudia Mehrl aus der LINDNER Geschäftsleitung die Idee. Eine überzeugende Anlehnung allemal, kommen doch aus der LINDNER Kreativ Küche bekanntermaßen immer wieder Meisterwerke der hohen Kunst des Kochens.

So wird es im Rahmen der Sommer-Kollektion 2014 über 40 neue von Kunst, Kultur und Geschichte inspirierte Kreationen geben. Diese kulinarischen Erlebnisse werden – wie die Museen – Ausdruck sein, von schöpferischer Kraft, Freude an Ideen und einer differenzierten Wahrnehmung.

Eine Gratis-Kostprobe all dessen gibt es in den LINDNER Feinkostgeschäften gegen Abgabe des Lange Nacht Museum-Hardtickets in Form des „Lange Nacht Landrahms“. Bei dieser Architektur des guten Geschmacks wurde der LINDNER Klassiker ausgebaut zu gewürz- und kräuterintensiven Avocado-Limetten-Variante.

Inspiration von Bauhaus bis Kommunikation

Ziel der Langen Nacht der Museen und der darauf thematisch abgestimmten Sommer-Kollektion von LINDNER ist, wechselseitig Appetit zu machen auf Museums- und auf Esskultur. So hat sich das innovative Berliner Feinkostunternehmen in der Kreation und Darstellung der kulinarischen Sommer-Kollektion an fünf „Lange Nacht Museen“ orientiert. Das sei für LINDNER, so Claudia Mehrl, ein wahres Highlight unter den bisherigen Sommerkampagnen. „Museen haben eine große Bedeutung als wertvolles Gut in einer Kultur nachhaltiger Wertschätzung“. Und gerade Nachhaltigkeit und Wertschätzung drücken sich bei LINDNER vielfältig aus: in der Wahl der Zutaten, der Sorgfalt und Kreativität in der Küche ebenso wie im Ambiente der Geschäfte oder der Präsentation der Produkte. Vor allem auch im Umgang mit den Kunden. Aber wie genau verbindet sich diese feine Art, Genuss zu leben mit den ausgewählten Museen? Exzellente und sehr geschmackvoll!



LANGE NACHT DER MUSEEN BERLIN
EINE FÜR ALLE

Kultur und Genuss sind Lebensmittel

Museums-Highlight trifft Esskultur: LINDNER widmet seine kulinarische Sommer-Kollektion 2014 der **Langen Nacht der Museen**

Klarheit im Anspruch und Prägnanz im Ergebnis

Dieser eigenen Definition zum Bauhaus-Stil folgend, greift LINDNER das gleichnamige Museum unter anderem mit der „Briema“ Veggie-Stulle auf. Das ebenso ästhetisch ansprechende wie sehr „funktionale“ Essen auf der Hand besteht aus einem Drei-Etagen-Krustenbrot mit Tortenbrie, Landrahm, Rucola und Radieschen. Gradlinigkeit zeigt sich zudem im Hähnchen-Steak „Honey“, dessen Zutaten durchgängig dem Asia-Style entsprechen. Die LINDNER Nähe zum Bauhaus lässt sich auch darin sehen, dass der Bauhaus-Stil wie die LINDNER-Produkte das Prädikat einzigartig verdienen. Aufgrund eigener Rezepturen und exklusiver Belieferung der eigenen Feinkostgeschäfte sind LINDNER Kreationen nur bei LINDNER erhältlich.

Lokaler Fokus, internationaler Anspruch

LINDNER entwickelt aus regionalen Elementen und internationalen Trends innovative Kreationen. Das ist so vielfältig und spannend wie die Exponate in der Berlinischen Galerie aus der Region und aus der Welt. Ein gutes Beispiel für das Miteinander verschiedenster Komponenten gibt in der Sommer-Kollektion die Tarte „Multi-Medi“: Die französische Inspiration in südlän-

dischem Stil vereint das Trend-Gemüse Rote Beete mit Schafskäse im Blätterteig. Beim Lachsfilet Wasabi fusioniert der Edelfisch des Westens mit einer ausgewogenen Saucen-Kreation aus dem Meerrettich des Ostens.

Wertschätzung und Verbundenheit

Je besser wir die Natur kennenlernen, zum Beispiel im Naturkunde Museum Berlin, desto mehr lernen wir sie schätzen. Sie ist Inspiration und Quelle der Versorgung, auch für LINDNER. Der Feinkostspezialist ist ihr besonders verbunden, prägt doch der bewusste Umgang mit ihren Gaben das Ergebnis wie auch das Genussgefühl. Ausschließliche Verwendung von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in der LINDNER Kreativ Küche zeigt diese Haltung ganz offensichtlich. In der „Langen Nacht“-Sommer-Kollektion drückt sie sich aus in einem Hochge-

SERVICE

Öffnungszeiten und Adressen finden Sie im Internet unter www.LINDNER-esskultur.de

- Catering-Service
Tel.: 030-710 91 11

- Präsent-Service
Tel.: 030-710 91 15

nuss aus Feld- und Meeresfrüchten: Garnelen-Nudelsalat mit Salicornie-Algen, dank Sesam, Chili und Ingwer ein nuancenreiches Naturerlebnis für den Gaumen.

Kenntnisse, Können und erlesenes Material

Nur wenige Schritte unter den Exponaten im Alten Museum machen spürbar, was Ergebnisse meisterlich macht: Zeit, Handwerk, Vorstellungskraft und erlesenes „Material“.

Genau das ist der gemeinsame Nenner von antiker Kunst und der Arbeit der LINDNER Kreativ Küche. Das zu erfahren bedarf nur weniger Momente mit dem Halloumitaler. Ein breites Aromenspektrum und harmonisch kombinierte Gewürze erheben das Werk aus Kartoffeln und Halloumikäse in den Olymp der Boulettes. Und wer in langen Genussnächten statt im Museum Zuhause noch eine kleine Brücke zwischen gestern und heute schlagen möchte, genehmigt sich Linsenplätzchen mit Habibi-Dip.

Direkter Draht und eine gemeinsam Wellenlänge

Beim Genuss eines gemeinsamen Lieblingsessens springen Begeisterung und gute Laune ganz schnell über. Ganz sicher bei diesem Spargelsalat, denn da funkt's nicht nur bei Freunden des beliebten Gemüses: weißer und grüner Spargel mit aufregen-

den Komponenten. Diese gute, harmonische Verbindung greift das Museum für Kommunikation auf. Und das wiederum ist ein tolles Bild für das gute Verhältnis zwischen Kunden und LINDNER. Das ist geprägt von Aufmerksamkeit und Austausch, viel Verständigung für tiefes Verständnis. Da-

raus entsteht Klarheit über Wünsche, Fragen und in der Beratung.

So empfiehlt LINDNER neben Erkundungen im Kommunikations-Museum den Besuch im LINDNER Feinkostgeschäft. „Kommen Sie fragen, zuhören, reden und anregen“, heißt der Appell. Dann gibt's auch künftig

Küchenkunst, neben vielen anderen Quellen auch inspiriert vom Wichtigsten: dem Kunden. Vielleicht kommen ja aus diesem Kreis zum Beispiel tolle Anregungen für die nächste LINDNER Sommer-Kollektion. Dazu sei schon jetzt verraten: Sie wird wieder in langen Nächten in der LINDNER Kreativ Küche

entstehen und sich auch wieder der Langen Nacht der Museen widmen.

Das alles lässt sich natürlich schon diesen Sommer gebührend im Rahmen der aktuellen Kollektion ab 15. Mai bis 11. Juni 2014 erfrischend kreativ feiern: mit den Lange Nacht Cocktaillörtchen!

LINDNER

IN ZAHLEN

Gründung/Eröffnung
Oktober 1950

Eröffnung Feinbäckerei
im Jahr 1991

Eröffnung Kreativ Küche
Feinkostsalate: 2003
warme Speisen: 2005

LINDNER Creativ Catering
Start 2006

Feinkostgeschäfte
32x in Berlin
plus Wochenmärkte
8x in Hamburg
1x in Potsdam

Mitarbeiter
insgesamt 680
davon 47 Köche,
50 Bäcker und Konditoren und
40 Auszubildende

Lindner

DIE NEUE LINDNER SOMMER-KOLLEKTION

Küche, Kunst und Muße,
inspiriert von der
Langen Nacht der Museen

f PRÄSENTIERT AUF:
WWW.LINDNER-ESSKULTUR.DE

B · B · M
www.b.b.m-design.de