



Butter bei die Fische: „OPEN MOUTH – Hamburg Food Festival“ stellt Programmpunkte vor

(HHT, Hamburg 16.08.2023) Das „Open Mouth – Hamburg Food Festival“ lädt vom **14. bis 18. September in Hamburg zum Genießen und Erleben ein. An mehr als 60 Standorten bieten 100 Gastronomiebetriebe und Produzenten aus Hamburg und der Region besondere kulinarische Angebote und Erlebnisse** Das Event besteht aus **drei Programm-Säulen. Unter dem Motto „Good Food Dish, Good Drink, Good Action“ präsentieren Hamburger Gastronom*innen kreative Ideen, Aktionen und ihr nachhaltiges Angebot. Dezentrale Events und Initiativen finden überall in Hamburg statt und im Oberhafenquartier lädt das „Heartquarter“ täglich zu Vorträgen, Panels und gastronomischen Aktionen ein. Die ersten Events und Programmpunkte sind nun unter www.openmouth.hamburg sicht- und buchbar.**

Mit dem „Open Mouth – Hamburg Food“ Festival feiert Hamburg vom 14. bis 18. September ihre Gastgeber*innen in auf eine besondere Weise. An fünf Tagen laden unzählige Veranstaltungen zum Entdecken, Erleben, zum Lernen, zum Nachdenken über unsere Ernährung und vor allem zum Essen und Probieren ein – nachhaltig, regional und umweltfreundlich.

Erlebbar sind die Bestandteile des dezentralen Food Festivals über drei Säulen: größere, über die ganze Stadt verteilte Veranstaltungen wie die „Hamburg Beer Week“ oder das „Green Food Festival“. Dutzende kleine und große Veranstaltungen in den Hamburger Food-Locations, Betrieben und Restaurants sowie Veranstaltungen im „Heartquarter“ im Oberhafen.

„Good Food Dish, Good Drink, Good Action“ in den Hamburger Restaurants

Das Open Mouth Food Festival wird von lokalen Gastronom*innen, Erzeuger*innen und Produzent*innen geprägt, die kreative Ideen und Aktionen in ihren Betrieben umsetzen. Sie werden vom 14. bis 18. September ihre Türen für Führungen, Vorträge und Einblicke in ihre Küchen und Betriebe öffnen und dazu natürlich ihr nachhaltiges Angebot präsentieren – hier kann hinter die Kulissen der lebendigen Hamburger Food-Szene geblickt werden. Alle teilnehmenden Betriebe verpflichten sich, vier aus zehn Kriterien der Nachhaltigkeit für ihre „Good Food Dish, Good Drink, Good Action“ Aktion zu beachten, darunter Regionalität, frische Produkte aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft

oder fairem Handel, Zero Food Waste, Vermeiden von Verpackungsmüll, ein soziales Engagement oder die Verwendung von 100% Ökostrom.

Inzwischen haben sich fast 30 Hamburger Restaurants und Betriebe für die Präsentation ihrer Aktion im Rahmen des Open Mouth Food Festivals angemeldet. Die Bandbreite geht dabei vom Sternerestaurant „Witwenball“ und dem Grünen Michelin Stern Inhaber Sebastian Junge mit seinem „Wofsjungen“, über St. Pauli Highlights wie dem „Salt & Silver“ und Klassikern wie dem „Kleinhuis“ im Baseler Hof bis zu coolen Frühstückslokalitäten wie „Herrn Max“ und der Hotelgastronomie in der „Superbude“ und dem „Pier 3“. Die Liste erweitert sich täglich und wird bei den Partnern unter www.openmouth.hamburg aktuell abrufbar sein.

Dezentrale Events unter dem Dach des Open Mouth – Hamburg Food Festivals

Das Open Mouth Food Festival wird an vielen verschiedenen Orten in Hamburg und seiner Metropolregion stattfinden. Es ist keine herkömmliche Messe oder ein klassisches Festival, an dem alles an einem Ort zentral veranstaltet wird, es ist eher als eine Plattform zu verstehen. Bereits im ersten Jahr ist es gelungen, zahlreiche Aktionen und Initiativen unter einem Dach von Open Mouth zu versammeln und so ein vielfältiges und abwechslungsreiches Programm auf die Beine zu stellen.

Highlights der ersten Ausgabe werden sein:

Green Food Festival in der Oberhafen-Gleishalle und Factory Hammerbrooklyn

Das Green Food Festival bringt Stadt und Land zusammen. In und an der Gleishalle im Oberhafenquartier entsteht am 16. und 17. September ein bunter Marktplatz mit Köstlichkeiten von Bio-Höfen und Manufakturen aus der Region, Streetfood, Live-Musik und unzähligen Tastings. Nicht weit entfernt finden dazu in der Factory Hammerbrooklyn Workshops, Key Notes und Panels zum Thema Food und Ernährung statt. Tickets ab 10 Euro, buchbar unter www.openmouth.hamburg.

foodlab Hamburg in der Hafencity

Das foodlab ist der Ort für Foodies in der Hafencity Hamburg. Neben flexiblen Küchenplätzen zum Testen, Kreieren und Produzieren von Food Innovationen, bietet es Coworkingspaces (auch für Nicht-Foodies), Netzwerk, Community Events und Testflächen für verschiedene Food Konzepte – nicht nur für Food-Macher*innen, sondern auch für Genießer*innen. Gerade zum Open Mouth Food Festival öffnet sich das foodlab am 14. September für eine „foodlab kitchen party“ mit dem aroma collective, am 15. September stellt es bei „meet the foodlab“ seine Startups mit viel Netzwerk, Probieren und Austauschen vor.

Neben den B2B-Veranstaltungen widmet sich das foodlab aber auch dem Thema Food Education und spricht speziell Kinder und Jugendliche an: an allen fünf Tagen gibt es ein buntes Programm mit Workshops zu den Themen Brotbox, regional kochen, nüchtern trinken oder Patisserie. Das komplette Programm entsteht gerade und ist stets aktuell unter www.openmouth.hamburg einsehbar.

Mushlabs macht Pilze zum Nahrungsmittel der Zukunft

Die Klimakrise, steigende Preise, Lieferengpässe und eine nach wie vor ansteigende Weltbevölkerung – die Zukunft der Ernährung ist mit vielen drängenden Fragen behaftet. Bei ihrer Beantwortung könnten Pilze eine wichtige Rolle spielen. Das ist zumindest die Hoffnung von Startups wie Mushlabs. Beim Open Mouth Festival präsentieren die Pilzpioniere am Sonntag 17. September den „Mushlabs - OPEN MIND - Food Innovation Day“. Auf ihm werden spannende Speaker*innen auf die Bühne gebracht, die sowohl Erfahrungen als auch frische Perspektiven auf die Ernährung von morgen präsentieren. Ein kreativer Höhepunkt, der nicht nur den Mund, sondern auch den Geist öffnet. Reservierung unter www.openmouth.hamburg.

Fairtrade Stadt Hamburg im Kreativ-Kaufhaus Jupiter

Im Kreativ-Kaufhaus „Jupiter“ direkt am Hamburger Hauptbahnhof eröffnet die Fair Trade Stadt Hamburg am 15. September die Faire Woche unter dem Motto „Fair und kein Grad mehr“ mit einer Podiumsdiskussion und internationalen Gästen. Die indische Erzeugergemeinschaft „Last Forest“ berichtet von ihren Perspektiven auf Klimagerechtigkeit und es diskutieren Vertreter*innen der Hamburger Bürgerschaft gemeinsam mit Gestalter*innen, inwiefern klimagerechter Konsum von Produkten aus dem Globalen Norden und Süden gelingen kann.

Dazu präsentiert Hamburg sein kulinarisches Handwerk im alten, zwischengenutzten Karstadt-Sporthaus: Manufakturen wie 1001 Gewürze, Senfpauli, Schokovida oder Vinaturel laden zum Probieren ein und informieren in Workshops über die Herstellung sowie Herkunft ihrer Produkte.

Hobenköök x Open Mouth Food Festival

Schon ab dem 11. September laden die Hobenköök im Oberhafenquartier und ihre Partner zu vielen spannenden, informativen und natürlich auch leckeren Veranstaltungen im Rahmen des Open Mouth Food Festivals ein. Themen-Menüs und Infos im bekannten Restaurant und seiner Markthalle, aber auch kulinarische Bustouren mit den Waterkant Bullis und Hamburger Küche auf den Barkassen von Barkassen-Meyer werden bis zum 18. September angeboten. Am 14. September gibt es im Restaurantbleger auf Gut Karlshöhe unter dem Motto „Henne, Ei und ... Hahn“ einen informativen Hobenschnack plus weitere Aktionen am Wochenende.

Generell stehen bei der Hobenköök interessante Themen mit nachhaltigen Schwerpunkten, einem Blick in eine enkeltaugliche Zukunft, alternative und inspirierende Lebens,- und Wirtschaftsweisen im Food-Bereich, spannende Menschen und Geschichten, regionale und saisonale Kulinarik im Fokus. Für einige Veranstaltungen sind Ticketbuchungen oder eine Registrierung unter www.openmouth.hamburg nötig.

Die Hamburg Beer Week ist vom 13. bis 18. September am Start

Mit dem Erfolg der letzten Jahre im Rücken, lässt die Hamburg Beer Week im September die Kronkorken knallen und startet in seine vierte Runde – in diesem Jahr auch unter dem Dach des Open Mouth Food Festivals. Vom 13. bis 18. September kann mit den coolsten Brauer*innen der Stadt, einem gemeinsam gebrauten #HHBW23 Collaboration-Sud, mit heimischen Manufakturen, Erzeuger*innen und Produzent*innen, Food-Fans und

Gastronom*innen ein schmackhaftes Festival gefeiert werden. Mehr als 30 Locations sind am Start, darunter Hamburger Gastronomie-Institutionen, frische Newcomer, coole Bars und innovative Taprooms. Neben den 80 Einzelveranstaltungen sind die „Brewers Kulinarik Cruises“ auf der Elbe und die große Celebration am 16. und 17. September im Oberhafenquartier die Highlights der diesjährigen Hamburg Beer Week. Mehr Informationen und Buchung der Brewers-Kreuzfahrten unter www.openmouth.hamburg.

Ratsherrn Hoffestival in den Schanzenhöfen

Im Rahmen von Open Mouth geht das Ratsherrn Hoffestival in seine zweite Runde. Hier feiern mitten in der Stadt Groß und Klein in den Schanzenhöfen am 15. und 16. September gemeinsam. Unter anderem werden frisches Tankbier, leckeres Essen, Live-Musik und DJs, Tätowierer, DIY-Workshops und ein Feuerwehrauto für die kleinen Gäste geboten.

Küchenparty der „Jeunes Restaurateurs Nord“ (JRE) mit Fine Dining Menue

Am 17. September werden fünf unterschiedliche Gastköche aus Hamburger „Fine Dining Restaurants“ jeweils 2 Gänge im Restaurant Tschebull für Gäste kochen. Diese können von Station zu Station gehen und werden nebenbei vom Service mit Getränken gepflegt. An der, von den Jeunes Restaurateurs Nord organisierten, Küchenparty nehmen die Chefs der Restaurants Rive“ (Felix Dietz), „Tschebull“ (Alexander Tschebull), „Blauer Engel“ (Benjamin Unger), „Zeik“ (Maurizio Oster) und "Original Beans Schokolade" (Sabrina Schanz) teil. Rechtzeitige Reservierung unter www.openmouth.hamburg empfohlen.

„HYGGE the farm“ – Farming in den Elbvororten

Farming mitten in der Stadt? Im Hamburger Westen ist das möglich. Nicht nur vom 14. bis 16. September bietet das HYGGE saisonale, regionale und lokale Foodangebote und Aktionen: durch den Hofladen stöbern, die Gewächshäuser erkunden und sich Urban-Farming erklären lassen und natürlich besten Kaffee trinken und Farm Food genießen.

Zusätzlich wird im Rahmen des Open Mouth Food Festivals und in Kooperation mit Slow Food am 17. September der Film „Ernte teilen“ über alternative Landwirtschaft mit anschließender Diskussion in den Zeise Kinos gezeigt und es gibt diverse Weinseminare zum Thema „Wandel im Weinbau“ von Rindchen`s Weinkontor.

Das Programm der Events wird in den nächsten vier Wochen noch erweitert und findet sich stets aktuell unter www.openmouth.hamburg.

Festival-Säule Nummer Drei: das „Heartquarter“ im Oberhafen

Obwohl vornehmlich dezentral organisiert, werden einige der Festival-Veranstaltungen im kreativen Oberhafenquartier am Rande der Hafen City stattfinden: Die Hobenköök ist hier beheimatet, die Brauer der „Hamburg Beer Week“ machen hier am Wochenende ihre große „Celebration“ und das Green Food Festival verwandelt die alte Gleishalle in einen bunten Marktplatz.

Direkt daneben findet auch das „Heartquarter“ des Festivals in den „Erste Liebe Studios“ seinen Veranstaltungsort.

“Hier schlägt das Herz des Festivals! Jeden Tag passiert hier eine Menge: wir bieten eine abwechslungsreiche Mischung aus gastronomischen Happenings und Verkostungen, spannenden Panels und Vorträgen sowie ein musikalisches Rahmenprogramm mit „Gastronomie-Party“, so Patrick Rüter, Gastronom und Geschäftsführer tellerrand consulting, der Agentur, die gemeinsam mit blood actvertising Veranstalter des Festivals und verantwortlich für die umfassende Gestaltung des Programms im Heartquarter ist.

So lädt zum Beispiel der „längste Kochbuch Signiertisch“ der Welt am 17. September ein, mit Hamburger Kochbuchautor*innen und schreibenden Köch*innen wie den Star-Pâtissier Marco D’Andrea zu fachsimpeln. Da Hamburg die Kochbuch-Hauptstadt Deutschlands ist und hier ein Großteil der Kochbücher für den deutschsprachigen Raum u.a. von Cornelia Poletto oder Steffen Henssler entstehen, wird sogar ein Weltrekordversuch gestartet. Auch das Programm des „Heartquarters“ erweitert sich stetig und ist unter www.openmouth.hamburg abrufbar.

Den Abschluss des zentralen Programms bildet am 18. September „Farm to Table“, eine Art Mini-Kongress mit Fokus auf Nachhaltigkeit im Food-Sektor. Im Rahmen von vier Panels beleuchten Expert*innen aus Landwirtschaft, Gastronomie und verbundenen Organisationen die wesentlichen Hebel für ein nachhaltigeres Ernährungssystem und liefern neben wissenschaftlichen Erkenntnissen konkrete Ansätze für die Praxis.

Nachhaltigkeit als selbstverständliches Element in der Hamburger Food-Szene

Das Open Mouth Food Festival soll sich in den kommenden Jahren zu einem zentralen und übergreifenden Food Event Hamburgs entwickeln. "Eines der Kernelemente hierfür ist die Entwicklung von regionalen Lösungsansätzen für globale ökologische und soziale Herausforderungen des Ernährungssystems, die langfristig stabil und wirtschaftlich tragfähig sind.“ betont Julian Stock, Head of Sustainability bei blood actvertising. "Open Mouth wird einen Beitrag zur Weiterentwicklung leisten – systematisch und sukzessive, vom Acker bis auf den Teller."

Medienservice:

Weitere Informationen für die Medien, grafische Designelemente zu Open Mouth und aktuelles Bildmaterial zum Festival gibt es hier:

<https://mediaserver.marketing.hamburg.de/web/155520a9862e58a5/open-mouth-food-festival---content-f-r-medien/?viewType=grid>

Medienkontakt zum Open Mouth – Hamburg Food Festival:

Hamburg Tourismus GmbH
Sascha Albertsen
Leiter Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49(0)40-300 51 111
E-Mail: sascha.albertsen@hamburg-tourismus.de