



## BITE CLUB 2016

Laue Sommernächte, das beste Street Food und tolle Partys an der Spree – am 20. Mai startet Bite Club in die vierte Saison und dieses Jahr endlich auch wieder zurück zuhause. Nachdem BITE CLUB im vergangenen Jahr mit verschiedenen Pop-Ups vom Bikini House bis zur Art Contemporary Berlin Furore machte, ist Berlins erste Street Food Party zurück auf der Hoppelosse bei der Arena Berlin.

### BITE CLUB KREUZBERG

Mit dem spektakulären Panorama der Berliner Skyline beginnt das Wochenende mit dem Besten was Berlins Street Food Szene zu bieten hat. Jeden dritten Freitag treffen angesagte Beats der Berliner Clubs auf köstlichste Street Food Delikatessen. Abwechselnd werden aus dem Pool der BITE CLUB Street Food Partner immer eine neue Kombination Food-Ständen vor Ort sein, um die Gäste kulinarisch und musikalisch zu verwöhnen – und 2016 wird es besonders "spicy".

### THE HEAT IS ON!

Ob Karibik, Pakistan, die chinesische Provinz Sichuan, Israel, Süd-Indien, Korea, Ägypten, Kolumbien oder Alabama - all diese Orte verbindet BITE CLUB zu einem kulinarischen Schlagwort – THE HEAT IS ON. BITE CLUB 2016 ist eine Reise durch die Welt der Gewürze und Aromen. Altbekannte und ganz neue Food-Stände werden die Gaumen der Besucher in diesem Jahr mit ganz besonderen Gerichten kitzeln. Wer bei soviel Hitze etwas Abkühlung und Erfrischung braucht, macht dies am besten in der Mexican Corner mit SOL Bier, Premium Mezcal und Frozen Tequila Cocktails.

### CRAFT BAR

BITE CLUB ist seit der ersten Veranstaltung ein Ort für handwerkliche Koch-, Brau- und Destillierkunst. Mit der Craft Bar huldigt BITE CLUB erneut den Künsten der Craftszene. An der Craft Bar werden biodynamische Weine verschiedenster Weingüter, Cocktails, die auf im Fass gereiften Singleton Whisky basieren, und wechselnde Bier der ganz neu in Berlin ansässigen Stone Brewery angeboten.

### BITE CLUB ENTDECKT

Auch in diesem Jahr geht BITE Club auf Entdeckungsreise. Neben den alle drei Wochen stattfindenden Events auf der Hoppelosse, erkundet BITE CLUB auf in unbekannte Ecken und Orte Berlins. So lockt BITE CLUB zu einem BBQ ins historische Funkhaus des ehemaligen DDR Radios nach Rummelsburg oder zu einem Picknick in den ehemaligen Destillerie Komplex nach Wedding. Mehr zu den einzelnen Events gibt es im Vorfeld auf der BITE CLUB Website.

### RETURN OF THE BBQ!

Nach dem großartigen Erfolg kehrt BITE CLUB am 2. und 3. Juli ins ehemalige Funkhaus nach Rummelsburg zu einem BBQ Wochenende zurück. An zwei Tagen werden die besten internationalen Grillmeister zu Gast sein und nicht nur die Kohlen zum Glühen bringen. Thailändische und andere internationale Grillspezialitäten oder Grillgut des BBQ-Heros The Beast sorgen bereits bei den Partner Events in Paris bei den Veranstaltungen von Bistronomie Club für kulinarische Wellen. Und für alle Fußballliebhaber wird es eine schwimmende Leinwand auf der Spree geben, damit kein Tor der EM verpasst wird.

#### BITE CLUB FRIDAYS @ ARENA

20. Mai / 17. Juni / 22. Juli  
5. August\* / 19. August / 9. Sept.\*\*

\* Bite Club Birthday \*\* Closing Party

#### BITE CLUB XPLORES

4. Juni | Provinzstrasse Studios Wedding  
3. Juli | BBQ at Funkhaus Rummelsburg

More dates to be announced.



## NEW VENDORS

### Koshery Lux

New to the Berlin culinary scene, this delightful little restaurant in Charlottenburg is the best place to experience the diversity and simple sophistication of North African food... like their signature Egyptian dish Koshery, made with rice, noodles, lentils, chickpeas and a lemon garlic sauce (Daa'a) or a spicy chili sauce (Shatta).

### Khwan Issan BBQ

Aiming to show off Thailand's lesser known dishes, this brand new vendor, exclusive to Bite Club, are passionate about all things Isaan, the North East region. Founder Daniel Lambert has spent extended periods of time in these regions researching and learning about the cuisine and working at some of London's leading contemporary Thai BBQ Restaurants, like The Smoking Goat.

### La Lucha

Mexican street spirit from this soon to be opened Neukölln hot spot. GM free corn tortilla, aubergine vegan fillings and pork pibil are a bit of what they'll be up to.

### The Store Kitchen

Mitte's new hot spot for the perfect combo of super healthy AND über tasty food. Everything is seasonal and carefully sourced from the local Brandenburg area, bringing together dynamic new recipes with traditional artisanal produce: the truly modern Berlin pantry.

### Mama Shabz

Already known for her Pakistani pop-up dinners taking place in London and Berlin, Shabz brings her roots to her cooking with recipes passed down through her family's generations. She'll be showcasing her vegan potato and chilli pakoras served with fresh chickpea salad, sweet tamarind mint & coriander chutney, and topped of with her own chaat Masala.

### Gordon

Channeling the rich, diverse flavours of the eastern Mediterranean, the café in this Neukölln record store is gaining attention for their exceptional hummus and fresh baked bagels, supplied by brand new Jewish bakery, Fine Bagels.

### Glut

Creators of unforgettable melted memories in the form of expertly crafted grilled cheese sandwiches. Whether it's the freshly baked local artisan white rye bread, the 18 month matured Swiss Gruyère cheese or the finest locally sourced produce used in their fillings, no corners are cut when choosing their ingredients.

### The Bowl

Berlin is swiftly becoming the go-to city for delicious vegan nosh and the crew at this new Friedrichshain favourite are leading the pack. Their nutritious bounty will boost your energy for the balmy summer nights ahead.

### Humble Pie

This very sweet little truck offers up Southern soul food including fried pies, fried chicken, buttermilk biscuits and more.

### Kustlichkeiten

The famous sustainable fresh seafood stall from Markthalle Neuen will also be popping up with their mini-oyster wagon this Summer at Bite Club, offering a seasonal array of all things fishy fresh from the Danish coastline.



## OUR RETURNING FAVES

### Pic Nic 34

Gianni will be grilling Arrosticini – a classic Abruzzo street food of mutton skewers and fresh-grilled piadinas filled with Sicilian cream cheese, pesto and Italian sausage.

### Son Kitchen

As beautiful as they are scrumptious, these boxes of bang up-to-date Korean classics have homemade and naturally invigorating Kimchee as their centrepiece. Introducing the Far-East Kimchee Taco; a blend of Kimchee, Korean Salsa, twice caramelized Bulgogi and a choice of two silky sauces.

### Hello Good Pies

Our favourite Irish pie master returns with a classic filling of steak and Guinness, or Beelitz spargel and white truffle.

### Zwei Dicke Bäre

Two inspired bakers making the softest, crumbliest cookies teamed up with Mos Eisley to produce the wonder that is their ice cream sandwich.

### Jones Ice Cream

The little mint green Citroen truck is back, serving buttery cookies and ice creams like mojito, raspberry yoghurt & meringue puffs, chai latte and dark chocolate.

### Tausendseund Cakes

Organic, homemade cakes that are prepared fresh on the day by an expert cake maker – expect spellbinding combinations such as a luscious raw vegan take on raspberry cheesecake.

### Chutnify

Authentic south Indian dosas made out of rice and lentils that are served with spicy strips of marinated pork and potato masala, or squeaky paneer cheese and marinated bell peppers.

### Spice Spice Baby

A taste of the tropics, this sweet and spicy Jamaican Jerk chicken is marinated and slow smoked over thyme strewn coals. Think citrus, rum, cinammon & chilli and you're almost there on the beach! Served with coconut rice & beans, fried plantain and a Jamaican rum infused gravy.

### Pignut BBQ

One of the best reasons to visit Moabit, the acclaimed southern style BBQ stall, is that they make their food market debut with tender juicy brisket, pulled pork, crunchy sweet potato fries and a bevvy of sticky sauces made using original Alabama recipes passed down from his grandma.

### Bunsmobile

The big yellow truck (plus Victor the Jack Russell) will be serving up their classic cheeseburger with a Singleton BBQ sauce – freshly ground chuck, their custom buns and molten cheddar.

### Mogg

All we need to say about this Mitte joint is what the New York Times' food critic Pete Wells said recently about their pastrami on rye which 'only a handful of New York delis can match'.