

SCHMELZWERKS SCHOKOLADEN WERKSTATT

SCHMELZWERKS SCHOKOLADEN WERKSTATT

Begeben Sie sich auf die Spuren der „großen Meister“ der Schokokunst und stellen Sie eigene handgefertigte Köstlichkeiten nach Ihrem Geschmack und Ihrer Kreativität her.

Sie verzieren zusammen mit unserem Chef-Pâtissier etwa 100 gr. dieser Sarotti-Pralinen, Bruchschokolade und Schokoladengebäck die nett verpackt mit nach Hause genommen werden können, zum Naschen oder zum Verschenken. Zusätzlich werden gemeinsam Schokomousse und Schoko Cookies hergestellt. Vor Ort können die Gäste noch einen lauwarmen Sarotti-Schokokuchen genießen.

Unser Pâtissier gibt Ihnen einen Einblick in die Herstellung der Pralinen, Schokoladengebäck, Bruchschokoladen uvm.

"Schokolade ist fassbar, greifbar und vor allem essbar gewordenes Glücksgefühl."

Wim Wenders (deutscher Regisseur)



SCHMELZWERKS SCHOKOLADEN WERKSTATT

SCHMELZWERKS SCHOKOLADEN WERKSTATT

Station 1:

Bruchschokoladen
gerösteten Mandel, gerösteten Haselnüsse,

Station 2:

Pralinen
Grand Manier, Vanille, Nuss-Nougat

Station 3:

Zweierlei von Schokoladenmousse
Schoko Cookies

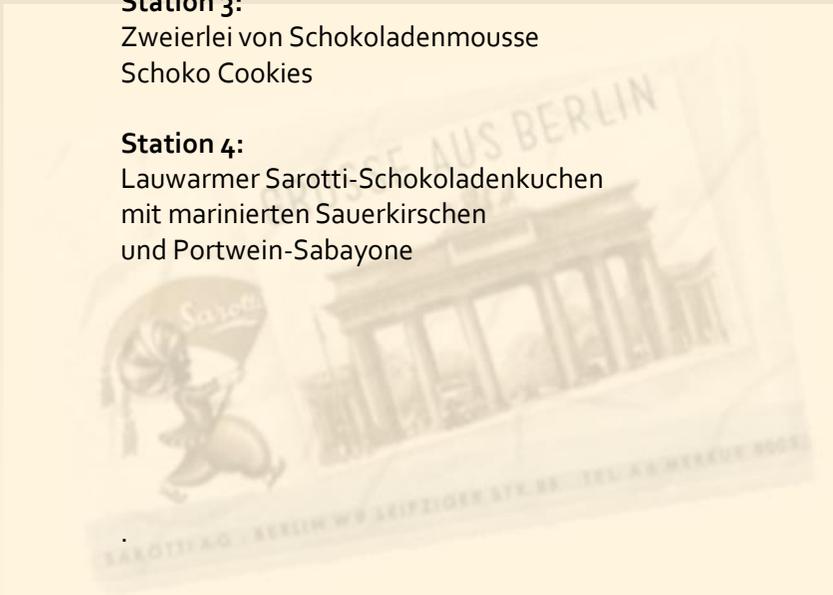
Station 4:

Lauwarmer Sarotti-Schokoladenkuchen
mit marinierten Sauerkirschen
und Portwein-Sabayone

Pauschale für 3 Stunden

... Workshop
... alkoholfreie Getränke
... Personal

Wir stellen kleine Tütchen zur Verfügung.



GESCHICHTE

Das Schmelzwerk ist das Herzstück der Sarotti-Höfe, ein denkmalgeschütztes Gebäude der ehemaligen Schokoladenfabrik Sarotti im Berliner Ortsteil Kreuzberg. Insgesamt sieben Höfe sind nach der traditionsreichen, deutschen Schokoladenmarke Sarotti benannt, die hier zwischen 1883 und 1921 produzierte.

Begonnen hat die Geschichte bereits vor 150 Jahren, als ein gewisser Carl Griese die Erlaubnis erhielt, auf seinem Grundstück ein „Wohn-Stall-und Apartmentgebäude“ zu errichten. 1881 kaufte der Konditor Hugo Hoffmann das Haus und errichtete an Stelle der Remise ein Fabrikgebäude, in dem Schokolade gemischt und gewalzt wurde. Auf das Gründungsdatum der Firma Sarotti 1868 und das Errichtungsjahr 1894 weisen zwei Jahreszahlen an einem der Fabrikgebäude hin. Genau so, wie der kleine Diener mit den Pluderhosen und dem großen Turban.

Bereits 1969 wurden die Fassaden der Gebäude mit Unterstützung des Senats restauriert und zum »geschützten Baubereich« erklärt. Heute gehören die Sarotti-Höfe zu den Vorzeigeobjekten der Stadt und beherbergen ein Hotel mit Café und einige Unternehmen. Herzstück der Höfe ist jedoch nach wie vor das Schmelzwerk, in dem damals die großen Kessel zum Schmelzen der Sarotti-Schokolade standen.

Anfang 2014 wurde das Schmelzwerk vom Berliner Spitzenkoch Markus Herbicht mit viel Liebe zum Detail und einem hohen Qualitätsverständnis ins Leben gerufen. Schon kurze Zeit danach ist das Schmelzwerk Synonym für eine moderne Eventlocation für bis zu 199 Personen, in der Tradition und Moderne eine stilvolle Verbindung miteinander eingehen. Im großen Saal treffen Artefakte der alten Schokoladen-Fabrik auf Werke des international renommierten Künstlers Stefan Szczesny. Bei schönem Wetter ist die begrünte Terrasse Glanzpunkt eines jeden Empfangs. Kurzum: Das Schmelzwerk ist der ideale Ort für Events aller Art, Premierenfeiern, Firmenevents, private Feiern, private Dining, Hochzeiten, Tagungen, Kochkurse, BBQ und Workshops sowie Empfänge.



WER WIR SIND

Wir sind ein Eigentümer geführtes Unternehmen, bei dem **Qualität, Kreativität und Service** absolute **Priorität** haben. Dafür steht vor allen Dingen Unternehmensgründer **Markus Herbicht, Spitzenkoch, Networker und perfekter Gastgeber**.

Das Schmelzwerk ist das Herzstück des Unternehmens - Gastronativ GmbH - das Markus Herbicht im Oktober 2011 gründete und zu dem außerdem die Geschäftsbereiche „**Markus Herbicht Kochschule**“, „**Markus Herbicht Consulting**“, „**Markus Herbicht Catering**“ sowie verschiedene exklusive Locations in Berlin gehören.

Markus Herbicht hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur mit seiner kreativen „**Hauptstadtküche – made in Berlin**“ einen Namen gemacht, sondern mit **außergewöhnlichen Veranstaltungen überzeugt**.

Ob kleiner **Empfang** oder große **Gala**. Was **Markus Herbicht** macht, das macht er richtig. Denn der sympathische Unternehmer weiß, was seine Kunden erwarten und nimmt sich deshalb **Zeit für jede Veranstaltung**, aber auch für die Zubereitung seiner Gerichte. Und das schmeckt man.

Der begeisterte Koch und sein Team investieren daher viel Zeit in die **Suche nach besonderen Lieferanten und Produkten**. Einmal gefunden und für gut befunden, entsteht eine enge und **vertrauensvolle Zusammenarbeit**. Sein Gemüse bezieht er beispielsweise vom **Raritätenbauer Calo Polland aus der Uckermark**, der oftmals auch ein **Urgemüse** oder alte längst vergessene Kräuter speziell für Markus Herbicht anpflanzt. Wild bekommt er von **Jäger Richard aus Fürstenberg**, **Kaninchen** und **Geflügel** vom **Beelitzer Freilandhof**, **Wildbarsch** aus der **Müritz** und bei **Brot** vertraut er auf die **Brotmanufaktur Soluna in Kreuzberg**. Bei diesen hohen Qualitätsansprüchen ist es selbstverständlich, dass alle Speisen immer ohne Glutamat und andere Geschmacksverstärker hergestellt werden.

Außerdem achtet der Berliner **Spitzenkoch** darauf, ausschließlich mit **frischen Produkten** zu arbeiten, Fleisch aus **artgerechter Haltung** zu verwenden und auf Fisch aus Aquakulturen zu verzichten. Darüber hinaus ist es für ihn selbstverständlich, **saisonal** und, **wann immer möglich und sinnvoll, mit Produkten aus der Region** zu kochen. Als begeisterter Weltenbummler nimmt sich Markus Herbicht jedoch gleichzeitig die Freiheit, **internationale Einflüsse** zu nutzen und diese in seine Kreationen einfließen zu lassen.

Als **Spezialist für Events und Caterings**, bei denen es um **Küche und Service** auf **höchstem Niveau** geht, setzt Markus Herbicht seine eigenen Ansprüche natürlich auch bei der **Zusammenarbeit mit seinen Partnern** und Kunden um. **Vertrauen, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Herzlichkeit** und **Freude**, sind daher nur einige Schlagwörter, die ihm und seinem Team besonders am Herzen liegen. Mit dieser Philosophie und seinem **professionellen Zeitmanagement** **übertrifft** er immer wieder die **Erwartungen seiner Gäste**.

