

12.01.2010, 1 / 2010

Schlemmen wie am Hof Louis IV.

Sinnenfroh und vergnügt, aber auch intrigant inszenierte sich die höfische Gesellschaft zur Zeit des Sonnenkönigs. In der Kulinarischen Filmnacht am 16. Januar 2010 erwecken dinner-auction (<http://de.dinner-auction.com/content/>), die Kurbel und das Restaurant Thiels diese Zeit wieder zum Leben – mit dem französischen Film Vatel und einem opulenten 3-Gang-Menü im Anschluss an das Kinoerlebnis.

Berlin / London. In dem Historiendrama Vatel aus dem Jahr 2000 werden die höfischen Ausschweifungen rund um die tragische Figur des Hofhalters Francois Vatel (Gerard Depardieu) in üppigen Bildern inszeniert – das macht Appetit! Und den stillt Küchenchef Alexander Thiels nach der Kinovorstellung mit einem Menü aus einer Forellen-Mousse mit Chutney von kandierten Früchten, Perlhuhnbrust mit Ratatouille, Selleriepüree und Morcheljus und einem süßen Dessert aus gefüllten Profiteroles mit geeister Schokolade und Melonensorbet. So erlesen lassen sich Filme nachschmecken!

Die Kulinarische Filmnacht findet bereits zum fünften Mal statt. Mit der genussreich-unterhaltsamen Mischung aus Kino und Dinner erfreut sie sich gerade beim Westberliner Publikum zunehmend großer Beliebtheit. Und das nicht zuletzt deshalb, weil das Menü stets exklusiv für den Anlass kreiert und zubereitet wird. „Es scheint, als würde die Kulinarische Filmnacht sich etablieren“, meint Simon Melsheimer von dinner-auction. „Angesichts des hochwertigen und üppigen Kulturangebots in Berlin sind wir sehr zufrieden mit dem Verlauf. Und wir freuen uns auf die nächste Staffel.“

Wegen der steigenden Nachfrage bei den letzten Filmnächten gibt es dieses Mal statt dreißig plus zwei Auktionen die doppelte Anzahl an Tickets zu kaufen. Erhältlich sind sie auf dinner-auction (<http://de.dinner-auction.com/filmnacht/>), in der Kurbel und im Thiels.

**Abdruck frei, Beleghinweis erbeten.
251 Wörter, 1.836 Zeichen mit Leerzeichen.**

Termin:

16. Januar 2010, 18:00 Uhr

Veranstaltungsorte:

Die Kurbel
Giesebrechtstraße 4
10629 Berlin-Charlottenburg
www.die-kurbel.com

Restaurant Thiels
Giesebrechtstraße 19
10629 Berlin-Charlottenburg
www.restaurant-thiels.de

Veranstalterin: dinner-auction

dinner-auction.com – eine Marke der Andima Holding Ltd.
Silke Leibner – Senior Manager Public Relations
MommSENstraße 19, 10629 Berlin
tel 0049 30 75451533, fax 0049 30 75452370
mobile 0049 163 4457045, email presse@dinner-auction.com

Hintergrundinformationen über dinner-auction

Gaumenschmaus zum Ersteigern

dinner-auction (<http://de.dinner-auction.com/content>) ist das deutschlandweit einzige Gastro-Auktionsportal. Der Online-Marktplatz bietet seinen Mitgliedern vielfältige kulinarische Auktionen, deren Spektrum vom leckeren Frühstück über den schnellen Business-Lunch bis hin zum erlesenen Menü reicht. Die Versteigerungen des gastronomischen Angebots funktionieren nach dem klassischen Auktionsprinzip, bei dem das höchste Gebot gewinnt. Angeboten werden die Auktionen meist von Restaurants, aber auch Cafés, Bistros und Bars auktionieren ihre Speisen und Drinks.

Wer mit bieten will, meldet sich als Mitglied an. Dann bestimmen neben dem Speisenangebot, Ort, Personenzahl und Startpreis über die Auktionswahl. Die Bezahlung des Auktionskaufs erfolgt im Restaurant oder über moneybookers und PayPal. Alle Informationen über Auktionskauf, Gebote und Bezahlung erreichen die Mitglieder per Mail. So steht einem schönen Ausgeh-Abend – vielleicht sogar zum Schnäppchenpreis – nichts mehr im Wege.

Als Gastronomie-Guide bietet der Online-Marktplatz informative Restaurantbeschreibungen mit Fotos und Features. Bewertungen der Auktionen und Restaurants durch andere Mitglieder helfen bei der Suche nach der richtigen Location.

Außerdem unterhält dinner-auction ihre Besucher mit Kolumnen wie coffee-break und winary, mit Interviews mit Kapitalen Köchen und Köchinnen und fundierten Gastro-Kritiken, derzeit vor allem aus Berlin.

Gäste gewinnen, leere Tische besetzen, Umsatz steigern

Gastronomen und Gastronominnen eröffnet sich sowohl durch das Auktionstool als auch durch Gutscheine und Coupons ein effizienter Weg, spielerisch und unterhaltsam Gäste zu gewinnen, leere Tische zu besetzen und den Umsatz zu erhöhen. Alle Angebote lassen sich selbstständig, zeitsparend und sehr einfach einstellen – bei moderaten Mitgliedsbeiträgen. Die Eingabe der Auktionsdetails erfolgt über Formulare in My dinner. Hier visualisiert eine Umsatzstatistik die Auktionserfolge. Wer ein Angebot einstellt, bestimmt selbst die Einlösezeit. So lässt sich erfolgreich den Umsatzeinbußen in den Low-Times entgegenwirken.

No Joint Venture Capital

Ideengeber von dinner-auction ist der Berliner Gastronom und Geschäftsmann Simon Melsheimer. Sein Ansatz: mittels Online-Auktionen den Umsatzrückgängen in den Low-Times entgegenwirken. Zusammen mit Geschäftsführer Dirk Freise brachte er im September 2008 das Auktionsportal online. Bislang agiert das Unternehmen unabhängig von Kapitalgebern und -geberinnen. Seit 2009 betreibt und vermarktet das Unternehmen das Auktionsportal im Ausland, durch strategische Partnerschaften wird die Marke ausgebaut und das Serviceangebot erweitert.

dinner-auction.com – eine Marke der Andima Holding Ltd.

Silke Leibner – Senior Manager Public Relations

Mommsenstraße 19, 10629 Berlin

tel 0049 30 75451533, fax 0049 30 75452370

mobile 0049 163 4457045, email presse@dinner-auction.com