



Neues aus Grossbritanniens Foodszene

Großbritanniens innovative Gastro-Szene ist viel besser als der immer noch vorherrschende Ruf der britischen Küche im Allgemeinen. Wir stellen hier neue Foodprojekte und einige Foodfestivals vor.

Essen und Trinken

England

London

Nordost-England

Schottland

Wales

July 2024

Boxpark, Liverpool

Nach dem bemerkenswerten Erfolg seiner drei Lokale in London expandiert Boxpark über die Hauptstadt hinaus und eröffnete am 19. April einen neuen Standort in Liverpool. Eingebettet in das pulsierende Viertel Baltic Triangle im Herzen der kreativen und kulturellen Szene Liverpools, verspricht [Boxpark](#) eine vielfältige Auswahl an globalem Street Food von unabhängigen Händlern. Neben dem kulinarischen Angebot gibt es hier auch Live-Musik, Salsa-Abende oder die in Großbritannien so beliebten Quizabende.

Cambridge Street Collective, Sheffield

Im Mai 2024 wird das [Cambridge Street Collective](#) eine neue Foodhalle mitten im Herzen von Sheffield eröffnen. Der neue soziale Knotenpunkt ist einer der größten in Europa sein. Auf drei Etagen bieten die Küchen kulturell vielfältige Menüs an - mit dem Besten aus der asiatischen Küche und einer Mischung aus aufregenden Streetfood-Gerichten. Der Veranstaltungsort soll über 24 Stände, eine Kochschule und eine Bäckerei sowie eine Dachterrasse mit großartigem

Blick auf die Stadt beherrbergen.

Guinness Microbrewery, London

In diesem Winter ist es endlich soweit und für eine der am sehnlichsten erwarteten Neueröffnungen in London. Guinness eröffnet im Old Brewer's Yard im Herzen von Covent Garden eine [Mikrobrauerei](#) mit einer offenen Küche und einer Bar auf dem Dach. Die Wurzeln der Brauerei lassen sich bis ins Jahr 1722 zurückverfolgen. Neben Brauereibesichtigungen mit Guinness-Experten werden in einem zentralen, überdachten Innenhof Veranstaltungen stattfinden, in den Läden Sonderausgaben als Souvenirs verkauft und Besucher haben die Möglichkeit, exklusive neue Stouts zu probieren. Darauf stoßen wir an!

Silo, London

Das [Silo](#) im angesagten Londoner Stadtteil Hackney Wick ist ein abfallfreies Restaurant, das Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie demonstrieren soll. Die Abfallvermeidung wird durch ein vorindustrielles Lebensmittelsystem erreicht, bei dem während des gesamten Prozesses wiederverwendbare Materialien verwendet werden und auf Mülltonnen komplett verzichtet wird. Das Restaurant rühmt sich einer Speisekarte, die nur aus ganzen und frischen Zutaten besteht – eben echte Lebensmittel für eine lokale Küche.

Bombay Sapphire Distillery, Hampshire

Besuchen Sie die [Bombay Sapphire Distillery](#) und entdecken Sie selbst die kultige Marke. Von Führungen hinter die Kulissen bis hin zu Cocktailkursen und Kinoabenden. Erleben Sie das preisgekrönte Gewächshaus der Destillerie, das zehn einzigartige botanische Pflanzen beherbergt und mit dem BREEAM Award für Industriedesign ausgezeichnet wurde - und damit Maßstäbe im Bereich nachhaltiges Design setzt.

Foodfestivals

Spirit of Speyside Whisky Festival & Spirit of Speyside Distilled: Food & Drink, Elgin, Scotland

1 – 6 May 2024 & 6 – 7 September 2024

Geistvoll, inspirierend und schottisch - jedes Jahr öffnen die [Brennereien der Speyside](#) ihre Türen und laden Besucher aus aller Welt ein, die feinsten Whiskys zu probieren, die es gibt. In der Region Speyside in den schottischen Highlands, die besonders für ihre Vielzahl an Brennereien bekannt ist, können Sie im Mai 2024 die Leidenschaft erleben, die hinter dem berühmten Getränk der Region steckt. Im September kann man dann beim [Food & Drink Festival](#) Verkostungen, Live-Musik, Führungen und mehr erleben.

Street Food Circus: The Big Banquet, Caldicot, Wales

24 May – 2 June 2024

Caldicot Castle lädt Gäste zu einem besonderen [Food-Zirkus](#) ein, mit Gourmet-Straßenverkäufern, wilden Zirkusnummern und Feuershow bei Sonnenuntergang.

Norwich Wine Week, Norwich

14 – 22 June 2024

Nach einem erfolgreichen Festival im Jahr 2023 wird die [Norwich Wine Week](#) in ihrem zweiten Jahr erneut stattfinden. Das kostenpflichtige Wochenende bietet Weinproben, Workshops, Live-Musik, Stände mit regionalen Lebensmitteln und die Möglichkeit, mit passionierten Winzern, Produzenten und Weinbergsbesitzern aus Norwichts blühender Weinszene ins Gespräch zu kommen.

Brit Fest, Cheshire

5 – 7 July 2024

Genau wie in Großbritannien ist bei diesem Festival für jeden etwas dabei. Von traditioneller klassischer Küche wie Fish and Chips bis hin zu einer breiten Palette an geschmackvollen Straßenküchen. Außerdem gibt es ein erstklassiges Unterhaltungsprogramm zu genießen. Versuchen Sie sich im Holzhandwerk, im Schnitzen oder in einer Silent-Disco. Das [Brit Fest](#) zelebriert das Beste der britischen Tradition und Kultur, indem es einen Schmelztiegel des Besten aus dem Land zusammenstellt.

York Food and Drink Festival, York

20 – 29 September 2024

Entdecken Sie auf einem der größten [Feinschmeckerfestivals](#) Großbritanniens das lokale Gerichte denn hier wird das Beste aus der lokalen und regionalen Küche gefeiert. In den vergangenen Jahren gab es ein aufregendes Veranstaltungsprogramm, das von Wein- und Lebensmittelverkostungen bis hin zu Kochvorführungen und praktischen Workshops reichte, die in einigen der historischen Gebäude der Stadt stattfanden.

Touren für Foodies

Great British Wine Tours, Sussex

[Great British Wine Tours](#) bietet flexible „Hop-on/Hop-off“-Bustouren für Besucher, die keine geführten Touren oder strengen Zeitpläne mögen. Entdecken Sie preisgekrönte Weingüter und Brauereien, Verkostungen und gastronomische Angebote der Region. Zu den Highlights gehören Artelium Estate, Court Garden Vineyard, Ridgeview Wine Estate und Bedlam Brewery. Die Besucher buchen die Verkostungen und Erlebnisse entlang des Weges und nehmen sich die Zeit, ihren eigene Tour zusammenzustellen oder eine der vorgeschlagenen Routen zu wählen. Busse fahren von Brighton Pier, Haywards Heath und Burgess Hill ab.

Galahad Tours Winery Tour, Bath

Mit einer Fülle von erstklassigen Weingütern und Weinbergen vor der Haustür wird [Galahad Tours](#) in Kürze private Weintouren anbieten - eine neue Ergänzung zu seinen eindrucksvollen Somerset-Erlebnissen. Jede Tour, die in einer luxuriösen Mercedes V-Klasse stattfindet und von

dem ortskundigen Reiseleiter Matthias geleitet wird, wird individuell auf die Teilnehmer zugeschnitten sein. Freuen Sie sich auf geführte Wanderungen durch herrliche Weinberge, Einblicke in legendäre Weinkeller und eine Fülle von Verkostungsmöglichkeiten.

GOOD stories in Food, Bristol

[GOOD Stories in Food](#) stellt unabhängige Anbieter vor, die lokale und saisonale Produkte verwenden und den Besuchern neue Geschmacksrichtungen vorstellen. Nehmen Sie an der Tour „Bristol Hotspots and Hidden Treasures“ teil, die an den meisten Samstagen zwischen Mitte April und Ende November stattfindet. Oder erkunden Sie die umliegende Landschaft auf der Tour „Wine and Cheese Tasting in Cheddar Valley“, die von Mai bis Oktober jeden ersten Freitag im Monat stattfindet. Das neueste Angebot ist die Tour „Happiest Hour“, die einmal im Monat donnerstags stattfindet.

Experience Glasgow, Glasgow

Glasgow bietet eine ungewöhnlich Kombination und lädt ein zu einer von Einheimischen empfohlene Kaffee- oder Biertour durch die Stadt. Das [selbstgeführte Tour-Erlebnis](#) startete im Herbst 2023. Die Besucher lernen die besten Orte kennen, an denen sie ein oder zwei Gläschen genießen können, und treffen dabei auf lokale Erzeuger und passionierte Geschäftsinhaber.