

Bertelsmann Party 2019

Datum:	12. September 2019, ab 19:00 Uhr
Veranstalter:	Bertelsmann SE & Co. KGaA
Ort:	Bertelsmann Unter den Linden 1, Berlin
Gäste:	Mehr als 600 Persönlichkeiten aus Medien, Kultur, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft
Gastgeber:	Thomas Rabe und Liz Mohn
Motto:	Was uns antreibt: Kreativität & Unternehmertum

Konzept

Kreativität und Unternehmertum – diese zentralen Werte der Bertelsmann-Unternehmenskultur stehen im Mittelpunkt der „Bertelsmann Party 2019“. Sie verdeutlichen, was den Medien-, Dienstleistungs- und Bildungskonzern im Kern antreibt: Kreativität als Fundament des Erfolgs von Bertelsmann und unternehmerische Freiheit als Voraussetzung dafür, gute Ideen auch umzusetzen. Nur wenn beides zusammenkommt, können innovative Geschäftsmodelle, Formate, Produkte und Dienstleistungen entstehen, die Menschen begeistern und wirtschaftlich erfolgreich sind.

In der Berliner Bertelsmann-Repräsentanz wird diese bunte Vielfalt originell, vielseitig und unterhaltsam präsentiert, sowohl in der Dekoration als auch in der Auswahl der Speisen und Getränke.

Dekoration

Bereits im Wintergarten, im Erdgeschoss der Repräsentanz, werden die Gäste von einem übergroßen Bertelsmann-Schriftzug begrüßt, der aus den verschiedensten Inhalten der Konzerntöchter besteht, sowie von einem großen „B“ als Sitzmöbel. Die Begriffe Kreativität/Creativity sowie Unternehmertum/Entrepreneurship finden sich als freistehende Träger für Medienformate in den verschiedenen Etagen wieder.

Weitere Collagen aus der Bertelsmann-Welt befinden sich auf dreidimensionalen Leuchtstelen: Cut-Outs der Worte Bertelsmann, Kreativität und Unternehmertum geben auf satiniertes Fläche den Blick auf mosaikartig angeordnete Inhalte frei. Bertelsmann-„B“s sind mit Motiven von Buchcovern, TV-Formaten und bekannten Gesichtern aus der Bertelsmann-Medienwelt überzogen. Auch bedruckte Buffettresen, Barhintergründe und überdimensionale iPads bilden die Vielfalt der Inhalte und Geschäfte in allen Räumen des Hauses ab.

Im Treppenhaus greifen senkrecht abgehängte Banner aus transluzent bedruckten Stoffen und bunt bedruckten Flächen das Partymotto auf. Die Mobilé-Installation ermöglicht immer wieder neue Perspektiven.

Auf der beliebten Dachterrasse der Bertelsmann-Repräsentanz schweift der Blick nicht nur über den Berliner Dom, das Berliner Schloss und die prachtvollen Museen der Nachbarschaft, sondern auch über ein optisches Spiel aus verspiegelten Bertelsmann-Medienformaten. Das Dachzelt gibt sich glamourös, schillernd und bunt.

Kulinarisches Angebot

Im Wintergarten lädt ein Barista zu einem ganz besonderen Heißgetränk ein: Partygänger können sich dort einen individualisierten Kaffee bestellen, auf dessen Milchschaum mit Hilfe eines 3-D-Druckers binnen weniger Sekunden das farbige (geschmacksneutrale) Konterfei des jeweiligen Gastes gedruckt wird. Der Kaffeegenuss mit fotorealistischem Portraitbild eignet sich hervorragend für originelle „Doppel-Selfies“.

Einladend leuchten dort auch bunte Macarons mit herzhaften Füllungen auf dem Buffet: Kürbis-Curry, Wasabi, scharfe Mango mit Ziegenkäse oder Speck-Ananas. Der Flying Service wartet mit geschmacklichen Überraschungen auf: etwa mit Nachos, gefüllt mit Entenbrust und Krokant von der Entenhaut, oder mit gebeiztem Saiblings-Tatar auf schwarzem Aktivkohlebrot mit Meerrettich und Zitronenverbene. Der schwarz-weiß-grüne Look macht definitiv Appetit auf mehr. Dazu passt eine eigens kreierte Fassbrause aus dem Getränkeangebot.

Ebenfalls im Erdgeschoss präsentiert „Tenzan Lab“ als erster Anbieter in Europa „Kakigori“, eine japanische Art der Eiszubereitung: Von speziell angefertigten großen Eisblöcken werden mittels einer manuell betriebenen Maschine Eisschichten abgeschabt und mit Toppings versehen. Ein erfrischender Genuss zu jeder Zeit des Abends!

Im 1. OG wird's mexikanisch-bunt: „Eddielicious“, gegründet vom Streetfood-Designer Eddie Bork, präsentiert sein einzigartiges Konzept authentischer mexikanischer Küche, oft auch mit Crossover-Interpretationen kreativ umgesetzt, etwa mit Kabeljau-Ceviche, Inflatitas con Pato oder bestem Arrachera-Flanksteak. Mexikanisches Flair versprüht dabei auch der Chef selbst mit einer traditionellen Maskerade, die derzeit in Clubs und Bars weltweit den Día de los Muertos aufgreift.

In der Mediathek haben Gäste die Qual der Wahl, welche Zutaten sie vom Buddha-Bowl-Buffet kosten möchten: Ob Zucchini-Mungosprossen-Salat, nussiger Löwenzahnsalat, Kürbissalat, Karottencreme-Suppe mit Tomaten und Curry, mariniertes Ostsee-Steinbutt oder Sashimi vom Linumer Wiesenkalb – vielfältiger geht es kaum. Auch kleine Spieße von rohem und fermentierten Gemüse aus der Mooswiese, Kelbnudel-Curry (Algennudeln) mit Champignons und Zuckerschoten, verschiedene Gemüsechips, Taboule, gebeizter Zander, kalt geräucherter Saibling, live zubereitetes Tatar vom Wolowina-Rind oder Rohkostwraps locken. Der eigenen Kreativität in der Zusammenstellung sind in der Mediathek keine Grenzen gesetzt.

Auf der Dachterrasse werden die Gäste mit einfallsreich komponierten Speisen aus jahreszeitlichen und regionalen Zutaten verwöhnt. Angefangen mit Tranchen vom Fläminger Rehrücken im Rotkohlsud mit Quitten und Birnen, gefolgt von Kräuter-Ceviche vom Müritz-Zander auf gebratenen Pfirsichen und Estragon bis hin zu Kreationen von fruchtig-bunten Ice Poptails mit und ohne Schuss, die zu vorgerückter Stunde im Bauchladen und auf Crushed Ice serviert werden, ist für jeden/jede etwas dabei.

Live-Act

Die Band **Unplugged Lounge** bietet eine temperamentvolle Fusion aus lateinamerikanischer Musik und Hits von Künstlern wie Sting, Ed Sheeran, Lenny Kravitz, Rita Ora, Clueso, den Jonas Brothers u.v.m. Von Club- bis Partymusik beherrscht die Vollblut-Band – bestehend aus Sängerin, Saxofonistin, Percussionist und Gitarrist – alle Sounds, die für Partystimmung sorgen.

Facts & Figures

Ausstattung +Technik

350 Scheinwerfer und Leuchten – größtenteils aus stromsparenden LEDs und akkubasiert
Überdachter Walkway von ca. 300 qm Fläche
Zelt auf der Dachterrasse 216 m²
400 lfd. m Stoffverkleidungen
Ca. 500 qm Drucke

Catering

Ca. 950 Desserts
Ca. 400 Ice Poptails
Ca. 300 kg Crushed Ice & Eiswürfel
Ca. 400 Macaronschalen
Ca. 30 Meter Bar & Buffetfläche
Ca. 75 Köche am Veranstaltungstag

Kooperationspartner von Bertelsmann

Gesamtorganisation:	Nordmann Event Consulting, Gütersloh
Guest Management:	Liane Schebaum, Bielefeld
Catering:	Gastico
Ausstattungskonzept:	atelierschiefer, Leverkusen
Ausstattung:	Atelier Pedro Richter, Berlin; atelierschiefer, Leverkusen
Technik und Zeltbau:	Mediapool, Berlin
Lichtkonzept:	Timo Graf, Karlsruhe
Hostessen:	qualitess, Berlin