

Mälzer und Mraz: Pop-Up-Lieferservice begeistert an der Alster!

Tim Mälzer eröffnet am 13.04.2025 einen neuen Pop-Up-Lieferservice in Hamburg. Junkfood-Genuss mit Sternenbewertung!



Nachrichten AG

Hamburger Außenalster, Deutschland - Tim Mälzer, der bekannte Fernsehkoch, eröffnet erneut einen Pop-Up-Lieferservice an der Hamburger Außenalster. Diesmal kocht er gemeinsam mit Lukas Mraz, einem mit zwei Sternen ausgezeichneten Koch aus Wien, der vor allem aus der Show „Kitchen Impossible“ bekannt ist. Der Lieferservice basiert auf anonymen Hinweisen, die es den Köchen ermöglichen, kreative Gerichte zu kreieren, die direkt an die Besteller:innen ausgeliefert werden. Die Identität der Kund:innen bleibt bis zur Auslieferung der Speisen unbekannt. Diese spannende Form der Gastronomie beschreibt **Krauss Marketplace** als temporäre Gastronomiekonzepte, die innovative kulinarische Erlebnisse bieten.

Die Gerichte werden von den Besteller:innen mit bis zu fünf Sternen bewertet, wobei sogar halbe Sterne möglich sind. Der Koch, der am Ende der Staffel die meisten Sterne gesammelt hat, wird zum Gewinner erklärt und darf dem Verlierer die sogenannte „Quittung des Tages“ ausstellen. **OE24** berichtet, dass dies eine spannende Möglichkeit für die Köche ist, ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und gegeneinander anzutreten.

Neue Staffel und bekannte Gesichter

Die neue Staffel des Pop-Up-Lieferservices wird ab dem 4. November 2024 bei VOX ausgestrahlt. In dieser Staffel gibt es drei Folgen in jeweils unterschiedlichen Konstellationen. Neben Tim Mälzer und Lukas Mraz sind auch Viki Fuchs und Philipp Vogel vorgesehen. Philipp Vogel hat in der Vergangenheit gegen Tim Mälzer in „Kitchen Impossible“ gekämpft und betreibt das Orania-Hotel mit Restaurant in Berlin. Eine weitere Episode wird Zora Klipp, eine Hamburgerin, gegen Tim Mälzer antreten lassen.

Alle neuen Folgen werden um 20:15 Uhr bei VOX und auf RTL+ ausgestrahlt. Laut **VOX** kombinieren die Köche in jeder Episode ihre kulinarischen Fähigkeiten mit der Herausforderung, die Geschmäcker der Besteller:innen zu treffen.

Die Faszination von Pop-Up-Restaurants

Pop-Up-Restaurants sind nicht nur eine Plattform für bekannte Köche, sondern bieten auch jungen Talenten die Möglichkeit, ihre kreativen Fähigkeiten zu zeigen. Diese temporären Gastronomiekonzepte haben sich in den letzten Jahren als Trendsetter in der Gastronomie etabliert und bringen frischen Wind in die lokale Esskultur. Die Wahl der Location ist entscheidend und spielt eine wichtige Rolle für das Gesamterlebnis der Gäste. Bei Tim Mälzers Pop-Up-Lieferservice an der Hamburger Außenalster wird diese Atmosphäre durch die spannende Interaktion zwischen Koch und Besteller:innen weiter

verstärkt.

Gemeinsam with der Exklusivität und Temporarität der Pop-Up-Restaurants, die dazu anregen, diese einzigartigen Erfahrungen zu suchen, ist der anonyme Lieferservice ein innovativer Schritt, um der Gastronomieszene frische Ideen zuzuführen und gleichzeitig neue Zielgruppen zu gewinnen.

Details	
Ort	Hamburger Außenalster, Deutschland
Quellen	• www.oe24.at • www.vox.de • www.krauss-marketplace.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at