

Presse-Information
26. Juni 2025

Enter the Cloud.

- Neues Fine Dining Restaurant THE CLOUD by Käfer eröffnet in der BMW Welt.
- „NOMADIC EARTH“ ist das kulinarische Motto der ersten Season.

München. Mit dem morgigen Tag öffnet das neue Fine Dining Restaurant in der BMW Welt seine Pforten. Seit Anfang des Jahres arbeitete Jens Madsen, der Bobby Bräuer in den exklusiven Räumlichkeiten der BMW Welt nachfolgt, zusammen mit BMW Group Designworks, dem Innovationsstudio der BMW Group, an einem einzigartigen Konzept: THE CLOUD by Käfer. Hier empfangen Küchenchef Jens Madsen, Restaurantleiterin Mona Röthig, Sommelier Luigi Pecchia und ihr Team ihre Gäste mit dem bereits im April in einem Pop-up erfolgreich getesteten Konzept: „CULINARY NOMADISM“.

Die erste Saison findet unter dem Motto „NOMADIC EARTH“ statt. Eine kulinarische Reise ist das Bestreben Madsens.

„Mit Nomadic Earth schlagen wir das erste Kapitel unseres neuen Reisetagebuchs auf. Wir wollen unseren Gästen ein besonderes Erlebnis auf kulinarischem Spitzenniveau bieten, das den Horizont erweitert und die Aromen sowie Texturen der Welt mit den hochwertigsten Produkten der Region in einen überraschenden und zugleich harmonischen Kontext setzt. Mit Jens Madsen, Mona Röthig und Luigi Pecchia haben wir ein Team gefunden, das diese ambitionierte Aufgabe mit großer Expertise und Leidenschaft perfekt umsetzt“, so Michael Käfer.

THE CLOUD ist ein Ort der Leichtigkeit und Entschleunigung. Im Mittelpunkt steht die Kulinarik – eingebettet in eine Reise durch einzigartige, ineinander verwobene Bereiche, die das gastronomische Erlebnis mit allen Sinnen erfahrbar machen. In rund sechs Monaten Umbauzeit wurden die Räumlichkeiten unter dem Dach des ikonischen Gebäudes am Münchner Olympiapark unter der Regie von BMW Group Designworks München komplett neugestaltet.

„Um die Vision von Käfer zum Leben zu erwecken, entwickelte BMW Group Designworks für THE CLOUD das Raumkonzept und Storytelling. Wir haben eine Atmosphäre geschaffen, die sich in Materialien, Formen und Details widerspiegelt – sinnlich, kontrastreich und emotional. So wird das Design Teil des kulinarischen Gesamt-erlebnisses“, sagt Anders Warming, Head of BMW Group Designworks.

Firma
Bayerische
Motoren Werke
Aktiengesellschaft

Postanschrift
BMW AG
80788 München

Telefon
+49 89-382-38801

Internet
www.bmwgroup.com

„Mit THE CLOUD by Käfer erweitern wir das Erlebnis in der BMW Welt um eine neue Dimension. Neben der Fahrzeugauslieferung bieten wir unseren Gästen nun eine inspirierende kulinarische Reise in einer von BMW Group Designworks München gestalteten, einzigartigen Atmosphäre. Ganz oben im dritten Stock genießen die Gäste dabei einen beeindruckenden Ausblick auf die BMW Welt, eingebettet in ein außergewöhnliches Fine-Dining-Erlebnis“, erklärt Sandra Wittemer, Leiterin BMW Welt.

Ziel des Gestaltungsprozesses, für den die Experten von BMW Group Designworks und Käfer seit 2023 eng zusammengearbeitet haben, war es, einen Raum für alle Sinne zu schaffen und einen Besuch in THE CLOUD by Käfer unvergesslich zu machen. Licht, Musik, Optik und Haptik fließen ineinander, jedes Detail trägt zum Gesamterlebnis bei. Hierfür hat BMW Group Designworks ein sorgfältig kuratiertes Netzwerk renommierter Partner vereint. Darunter das Architekturstudio hildmannwilke, die deutsche Lichtdesign-Marke Occhio, der Künstler Oscar Zabala, bekannt für seine generativen, audiovisuellen Performances und Installationen, sowie der innovative Schweizer Textilhersteller Jakob Schlaepfer, der für Haute Couture Häuser weltweit fertigt.

In acht Gängen mit ergänzenden Side Dishes treffen außerdem beste regionale Lebensmittel wie Ziegenmilch aus Lenggries, Saibling aus Kinsau oder Reh aus dem Poltinger Forst auf Dukkah, Black Pepper Soup oder Pilau aus Perl-Emmer. Die Brochette vom Milchkalb etwa ist inspiriert von Barfood, das in Afrika gerne zum Bier serviert wird. Jens Madsen nimmt dafür das Beste vom Kalb, gespießt auf eine Ähre, und kombiniert es mit Erdmandel, Chapati und Habanero.

Dabei verfolgt Jens Madsen seine ganz eigene Philosophie, die in Bewegung, Erinnerung und Herkunft verwurzelt ist. Dieses neue Konzept verbindet kulinarische Traditionen, Fertigkeiten und Gewürze aus aller Welt mit besten lokalen Produkten in einer eigenständigen Küche. In der Season 1 von THE CLOUD by Käfer sind dies die Aromen und Zutaten aus Ost- und Südafrika, vereint mit den Erzeugnissen und dem Rhythmus unserer Region. Jeder Gang spiegelt eine Station einer kulinarischen Reise wider: mal inspiriert von fernen Küsten, mal verwurzelt in heimischen Feldern. So entsteht eine Küche, die das Globale neugierig aufnimmt und im Lokalen verankert ist – sinnlich, überraschend und offen für neue Perspektiven.

In dem ebenso elegant wie einladend und technisch raffiniert gestalteten Restaurant spiegelt sich eine klare Referenz an die Designsprache von BMW. Das Erlebnis der Gäste beginnt, sobald sie in der dritten Etage der BMW Welt, die von COOP Himmelb(l)au als schwebende Struktur konzipiert wurde, aus dem Aufzug treten. Im Bereich „Moon Island“ können sie den Tag hinter sich lassen und sich auf den Abend

einstimmen. Dazu trägt ein digitales Kunstwerk bei – ein Viertelmond –, der sich subtil im Hintergrund langsam von der goldenen Stunde über die sanfte Dämmerung bis hin zu den tiefblauen Tönen der Nacht verändert.

An der Biophilic Bar, gefertigt aus Perlino Marmor, machen kunstvoll präsentierte Ingredienzen aus dem Menü bei einem Aperitif neugierig auf die Speisenfolge des Abends. Anschließend wird an der Slim Bar, an der die Gäste auch am Ende ihrer Reise einen letzten Drink einnehmen können, ein persönlicher Cocktail serviert. Sie bildet den Übergang von der goldenen zur blauen Stunde. Über das Chef's Atelier, dekoriert mit Reisefotos und exotischem Küchengerät, gelangen die Gäste schließlich in die Dining Cloud, wo sie an den Tischen mit Panoramablick auf die BMW Welt Platz nehmen. Über dem Zentrum des Raumes schwebt das namensgebende Objekt, eine amorphe Wolkeninstallation aus transparentem, federleichtem Stoff, die schwerelos und im ständigen Wandel durch eine Projektion zum Leben erweckt wird und das Gold des Sonnenuntergangs und das Mitternachtsblau erneut aufgreift.

Zwischen der Küche und der Dining Cloud liegt ein fünf Tonnen schwerer Monolith aus Titanstein. Auf dieser eindrucksvollen Bühne legt das Küchenteam letzte Hand an die Teller an, bevor der Service sie an die Tische bringt. Eine weitere Ahnung vom Geschehen in der Küche gewinnen die Gäste durch einen Einwegspiegel mit 15 Prozent Transparenz, der einen Einblick gewährt ohne alles zu offenbaren.

BMW Group Unternehmenskommunikation

Lisa Meindl, Sprecherin BMW Museum und BMW Welt
Telefon: +49-89-382-31668
E-Mail: lisa.meindl@bmw.de

Simone Bauer, Kommunikation BMW Welt
Telefon: +49 151 601 414 52
E-Mail: simone.bauer@bmw.de

Internet: www.press.bmwgroup.com/deutschland
E-Mail: presse@bmwgroup.com

Über BMW Group Designworks

Designworks ist das Innovationsstudio der BMW Group und eine globale Kreativberatung an den Schnittstellen von Design, Technologie und Innovation. Die Arbeitsschwerpunkte der drei Studios in München, Los Angeles und Schanghai liegen in den Bereichen Mobilitäts-, Produkt- und Digital Life Design sowie in der strategischen Designberatung.

Das ehemals selbstständige Kreativstudio wurde im Jahr 1995 von der BMW Group übernommen. Designworks agiert als Impulsgeber für alle Marken des Mutterkonzerns und als Innovationsmotor für eine Vielzahl namhafter Kunden aus den unterschiedlichsten Branchen wie der IT- und Unterhaltungselektronik, der

Unternehmenskommunikation**Presse-Information**

Datum

26. Juni 2025

Thema

Enter the Cloud.

Seite

4

Flugzeugtechnik, dem Medizin- und Umweltbereich oder der Lifestyle- und Sportbranche. Das Studio wurde 1972 in Malibu, Kalifornien, von Chuck Pelly gegründet. Seit 2024 steht Anders Warming an der Spitze der Beratungsagentur.

Über Käfer in der BMW Welt

Im Oktober 2012 hielt die Welt von Käfer Einzug in die BMW Welt und betreibt dort das Bistro CooperS, das Café Biker's Lodge, das Restaurant Bavarie und das Fine Dining Restaurant THE CLOUD by Käfer. Für die neue Partnerschaft wurde von Käfer ein maßgeschneidertes Gastronomiekonzept entwickelt, das den unterschiedlichen Besuchergruppen von Bayerns beliebtester Sehenswürdigkeit Rechnung trägt. Für die Mitarbeiter der BMW Welt über die Abholer ihrer neuen Autos, Münchner Familien, Touristen aus aller Welt bis hin zu anspruchsvollen Gourmets bieten die verschiedenen gastronomischen Einheiten ein vielfältiges Angebot für jeden Geschmack. Besonderen Wert wurde darauf gelegt, dass Regionalität und Internationalität – passend zu den Münchner Marken BMW und Käfer – Hand in Hand eine Einheit ganz im Sinne der Nachhaltigkeit bilden.

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanzdienstleistungen. Das BMW Group Produktionsnetzwerk umfasst über 30 Produktionsstandorte weltweit; das Unternehmen verfügt über ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2024 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von 2,45 Mio. Automobilen und über 210.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2024 belief sich auf 11,0 Mrd. €, der Umsatz auf 142,4 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2024 beschäftigte das Unternehmen weltweit 159.104 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensstrategie der BMW Group, von der Lieferkette über die Produktion bis zum Ende der Nutzungsphase aller Produkte.

www.bmwgroup.com

LinkedIn: <http://www.linkedin.com/company/bmw-group/>

YouTube: <https://www.youtube.com/bmwgroup>

Instagram: <https://www.instagram.com/bmwgroup>

Facebook: <https://www.facebook.com/bmwgroup>

X: <https://www.x.com/bmwgroup>