

Comunicat de presă

30 iunie 2025

Bun venit în Cloud

- Experiență culinară de cel mai înalt nivel: Noul restaurant fine-dining THE CLOUD by Käfer s-a deschis la BMW Welt.
- "NOMADIC EARTH" este tema culinară a Sezonului 1.

București/München. Noul restaurant de lux de la BMW Welt și-a deschis porțile pentru primii clienți. De la începutul anului, Chef Jens Madsen - care îi calcă pe urme lui Bobby Bräuer în mediul exclusivist al BMW Welt - lucrează împreună cu BMW Group Designworks, studioul de inovație al BMW Group, la un concept unic: THE CLOUD by Käfer. Aici, Madsen, managerul restaurantului Mona Röthig, somelierul Luigi Pecchia și echipa lor le vor prezenta oaspeților viziunea "CULINARY NOMADISM", testată cu succes la un eveniment pop-up în aprilie.

Sezonul de deschidere al restaurantului va explora tema "NOMADIC EARTH", Madsen însoțindu-și oaspeții într-o călătorie culinară.

"Cu Nomadic Earth, scriem primul capitol din noul nostru jurnal de călătorie. Dorim să oferim oaspeților noștri o experiență specială a unei bucătăрии de nivel foarte înalt, care le extinde orizonturile și îmbină arome și texturi din întreaga lume cu cele mai fine produse din regiunea noastră locală - cu rezultate surprinzătoare, dar coerente. Cu Jens Madsen, Mona Röthig și Luigi Pecchia am format o echipă care transformă această viziune ambițioasă în realitate magistrală, cu o abilitate și o pasiune excepționale", explică Michael Käfer.

"Pentru a da viață viziunii Käfer, Designworks a dezvoltat conceptul spațial și povestea pentru THE CLOUD. Materialele, formele și detaliile se combină pentru a crea o atmosferă senzuală, plină de contraste și captivantă emoțional. În acest fel, designul devine o parte integrantă a experienței culinare generale", spune Anders Warming, directorul BMW Group Designworks.

"Cu THE CLOUD by Käfer, adăugăm o nouă dimensiune experienței BMW Welt. Pe lângă predările de automobile, acum putem oferi oaspeților noștri și o călătorie culinară inspirațională într-un cadru unic creat de BMW Group Designworks München. Aici, în zonele superioare ale BMW Welt, la al treilea nivel, oaspeții se bucură de o vedere impresionantă asupra interiorului clădirii, în timp ce sunt cufundați într-o experiență culinară rafinată", completează Sandra Wittemer, directorul BMW Welt.

Comunicat de presă

Titlu Bun venit în Cloud

Pagina 2

Experții de la BMW Group Designworks și Käfer au colaborat îndeaproape din 2023 pentru a crea un spațiu pentru toate simțurile și pentru a face ca vizita la THE CLOUD by Käfer să fie cu adevărat de neuitat. Lumina, muzica, elementele vizuale și haptice se îmbină; fiecare element și fiecare piesă de mobilier contribuie la experiența în ansamblu. Pentru realizarea proiectului, BMW Group Designworks a colaborat cu parteneri renumiți, inclusiv studioul de arhitectură și design hildmannwilke, brandul german de design de iluminat Occhio, artistul Oscar Zabala - cunoscut pentru spectacolele și instalațiile sale audio-vizuale generative - și inovatorul producător elvețian de țesături Jakob Schlaepfer, furnizor al caselor de modă haute couture din întreaga lume.

Meniul cu opt feluri, cu garnituri complementare, aduce produse regionale - precum lapte de capră din Lenggries, mezeluri afumate din Kinsau și vânat din Pădurea Poltinger - împreună cu supă de duqqa și piper negru și pilaf cu perle de sfeclă. Frigăruile de vițel de lapte sunt inspirate de gustările servite de obicei cu o bere în barurile africane. Jens Madsen ia o bucată de vițel de cea mai bună calitate, o transformă în frigărui și o servește cu nucă tigră, chapati și ardei habanero.

Filosofia din spatele bucătăriei lui Madsen este în mare parte a sa și este înrădăcinată în mișcare, memorie și origine. Acest nou concept reunește tradiții culinare, abilități și condimente din întreaga lume cu produse locale de cea mai bună calitate pentru a crea o bucătărie extrem de distinctivă. În primul sezon de la THE CLOUD by Käfer, acesta prezintă arome și ingrediente din Africa de Est și de Sud, combinate cu delicatele și ritmul Bavariei. Fiecare fel de mâncare reflectă o destinație culinară, în unele cazuri inspirată de țărături îndepărtate, altele amintind de pășunile mai apropiate de casă. Totul contribuie la crearea unei bucătării care emană curiozitate pentru influențele globale, dar care își îmbrățișează rădăcinile locale, atrăgând simțurile, stârnind uimire și surpriză și rămânând deschisă către noi perspective.

Elegant și primitiv, cu o estetică rafinată din punct de vedere tehnic, restaurantul prezintă referințe clare la limbajul de design BMW. După ce urcă la al treilea nivel al structurii "plutitoare" concepute de COOP Himmelb(l)au, oaspeții intră într-un univers special de la primul pas în noul spațiu. Ajunși pe Insula Lunii, își pot acorda un moment pentru a se conecta cu atmosfera serii. Sunt întâmpinați într-un stil discret de o operă de artă digitală care înfățișează un sfert de lună, care se transformă treptat de la golden hour, prin amurgul blând, până la tonurile de albastru intens ale nopții.

Comunicat de presă

Titlu Bun venit în Cloud

Pagina 3

La Barul Biophilic, realizat din marmură Perlino, ingredientele din meniu prezentate artistic stârnesc curiozitatea oaspeților cu privire la preparatele culinare care vor urma, în timp ce savurează un aperitiv. Oaspeții se îndreaptă apoi spre Slim Bar, unde li se va servi un cocktail personalizat - și unde își pot încheia călătoria cu o băutură finală. Aici, golden hour se transformă în blue hour. Apoi, oaspeții trec prin Atelierul Chefului, decorat cu fotografii de călătorie și exemple exotice de articole de bucătărie, până când ajung în sfârșit la Dining Cloud, unde își ocupă locurile la mese cu vedere panoramică asupra BMW Welt. Plutind deasupra centrului acestui spațiu se află instalația amorfă, asemănătoare unui nor, care împrumută numele spațiului. Realizată dintr-un material textil transparent, ușor ca o pană, și adusă la viață fără greutate, în continuă schimbare, printr-o proiecție, această instalație reia atât culoarea aurie a apusului, cât și albastrul intens al miezului nopții.

Între bucătărie și Dining Cloud se află un monolit de cinci tone, realizat din piatră de titan. Pe această scenă impresionantă, echipa din bucătărie realizează ultimele retușuri farfuriilor, înainte de a fi servite. Oaspeții primesc un alt indiciu despre ceea ce se întâmplă în bucătărie printr-o oglindă unidirecțională cu 15% transparență, care oferă mici crâmpoie, dar fără a dezvălui întreaga imagine.

Despre BMW Group Designworks

Designworks este studioul de inovație al BMW Group și o firmă globală de consultanță creativă aflată la intersecția dintre design, tehnologie și inovație. "Arhitecții Viitorului" se concentrează pe mobilitate, design de produs și viață digitală, precum și pe consultanță strategică în design.

Studioul de creație a fost achiziționat de BMW Group în 1995. Designworks acționează ca o forță motrice pentru toate mărcile companiei-mamă și ca un vector de inovație pentru un număr mare de clienți dintr-o gamă largă de industrii, cum ar fi IT și electronică de larg consum, tehnologie aeronautică, sectoarele medical și de mediu, precum și industriile lifestyle și sportului. Studioul a fost fondat în 1972 în Malibu (California), de Chuck Pelly. Holger Hampf se află la conducerea agenției de consultanță din 2017.

Despre Käfer la BMW Welt

Käfer a ajuns la BMW Welt în octombrie 2012 și acum administrează bistroul Cooper's Garden, cafeneaua Biker's Lodge, restaurantul Bavarie și restaurantul fine-dining THE CLOUD by Käfer. Käfer a dezvoltat un concept culinar personalizat pentru noul parteneriat, care ia în considerare marea

Comunicat de presă

Titlu Bun venit în Cloud

Pagina 4

varietate de oaspeți care vizitează cea mai populară atracție a Bavariei. De la oamenii care lucrează la BMW Welt și clienții care își ridică automobilele noi la familiile din zona München, turiștii din întreaga lume și pasionații rafinați ai bucătăriei gourmet - diversele restaurante oferă o gamă largă de opțiuni pentru toate gusturile. S-a pus un accent deosebit pe îmbinarea regionalității și internaționalității - reflectând istoria BMW și Käfer din München - cu dezvoltarea durabilă în prim-plan.

Pentru informații suplimentare, vă rugăm contactați:

BMW Group România**Alexandru Șeremet**

Tel.: +40-726-266-224

E-mail: alexandru.seremet@bmwgroup.com

Comunicat de presă

Titlu Bun venit în Cloud

Pagina 5

BMW Group

Datorită celor patru mărci ale sale - BMW, MINI, Rolls-Royce și BMW Motorrad -, BMW Group este liderul mondial al constructorilor premium de automobile și motociclete și oferă servicii financiare premium. Rețeaua de producție a BMW Group cuprinde peste 30 de facilități de producție la nivel mondial; compania are o rețea globală de vânzări în peste 140 de țări.

În 2024, BMW Group a vândut, la nivel mondial, peste 2,45 milioane de automobile și peste 210.000 de motociclete. În anul fiscal 2024, profitul brut a fost de 11 miliarde de euro, iar veniturile au fost de 142,4 miliarde de euro. La 31 decembrie 2024, BMW Group dispunea de o forță de muncă de 159.104 de angajați.

Dintotdeauna, succesul economic al BMW Group s-a bazat pe gândirea pe termen lung și pe acțiunea responsabilă. Dezvoltarea sustenabilă este un element important al strategiei corporate a BMW Group și acoperă toate produsele, de la lanțul de aprovizionare, trecând prin producție, până la finalul fazei de utilizare.

www.bmwgroup.com; www.bmw.ro

Facebook: <http://www.facebook.com/BMW.Romania>

Instagram: <http://www.instagram.com/bmwromania>

YouTube: <http://www.youtube.com/bmwgroupromania>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/bmwromania>

X: <http://www.x.com/bmwromania>

Site de presă: press.bmwgroup.com/romania