

Presse-Information  
11. März 2025

## **„THE CLOUD by Käfer“ in der BMW Welt: Fine Dining neu gedacht.**

Culinary Nomadism verbindet weltweite Traditionen und Gewürze mit lokalen Produkten.

**München.** Im Sommer 2025 eröffnet das Fine Dining Restaurant „THE CLOUD by Käfer“ in der BMW Welt – dort erwartet die Gäste eine völlig neue Geschmacks- und Restauranterfahrung. Denn in den Räumlichkeiten des ehemaligen „EssZimmer“ zelebrieren die BMW Welt und Käfer eine neue kulinarische Ausrichtung: Culinary Nomadism. Dabei ist die Küche von unterschiedlichsten Traditionen, Zubereitungsarten und Gewürzen geprägt und wird mit qualitativ hochwertigen lokalen Produkten kombiniert. Im ersten Restaurantjahr begeistert Küchenchef Jens Madsen alle Gäste mit den Aromen und Texturen aus Süd- und Ostafrika.

„Mit dem neuen Küchenkonzept des Culinary Nomadism im ‚THE CLOUD by Käfer‘ bieten wir Besucherinnen und Besuchern der BMW Welt eine kulinarische Erfahrung, die perfekt zur Philosophie des Hauses passt. Wir freuen uns, gemeinsam mit unseren Gästen auf eine inspirierende Reise unter der Leitung von Jens Madsen in die internationale Küchenvielfalt zu gehen“, so Sandra Wittemer, Leitung BMW Welt.

### **Afrika trifft Bayern**

Dass das erste Jahr des Culinary Nomadism in „THE CLOUD by Käfer“ mit der Küche Süd- und Ostafrikas beginnt, ist dabei kein Zufall. Jens Madsen, geboren im ostafrikanischen Staat Tansania, zog im Alter von acht Jahren ins bayerische Chiemgau. Seine Begeisterung für exzellente und von Einflüssen weltweiter Kulinarik geprägte Küche führte ihn später in einige der besten Restaurants der Welt. Er kochte für Vue de Monde in Melbourne, Launceston Place in London sowie das Hamburger Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Auf einer Reise durch Südafrika eignete sich Madsen Wissen über die traditionellen Zubereitungsstechniken als auch regionale Spezialitäten an, das ab Sommer zusammen mit hochwertigen, regionalen Produkten in die Speisekarte des „THE CLOUD by Käfer“ fließt.

Datum 11. März 2025

Thema THE CLOUD in der BMW Welt: Fine Dining neu gedacht.

Seite 2

**Pop Up Eventreihe in der BMW Group Classic**

Einen exklusiven Vorgeschmack auf Madsens kulinarische Handschrift erhalten Gäste bereits im Frühling dieses Jahres. Im Zuge der exklusiven Pop Up Event-Serie „A Nomad's Path“ vom 10. April bis 24. Mai bietet Madsen zusammen mit seinem Team einen ersten kulinarischen Einblick in seine Küchenphilosophie. Umgeben von ikonischen Fahrzeugen und Motorrädern in der historischen Flugmotorenhalle der BMW Group Classic, inszeniert Madsen eine einzigartige Genussreise unterschiedlichster Aromen, Farben und Texturen.

Über den Event-Zeitraum stehen Interessenten pro Woche drei buchbare Termine, jeweils von Donnerstag bis Samstag, zur Verfügung. Reservierungen für „A Nomad's Path“ können über die [Website](#) vorgenommen werden.

Datum 11. März 2025  
Thema THE CLOUD in der BMW Welt: Fine Dining neu gedacht.  
Seite 3

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

**BMW Group Unternehmenskommunikation**

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

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

Internet: [www.press.bmwgroup.com/deutschland](http://www.press.bmwgroup.com/deutschland)  
E-Mail: [presse@bmwgroup.com](mailto:presse@bmwgroup.com)

**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 2023 belief sich auf 17,1 Mrd. €, der Umsatz auf 155,5 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2023 beschäftigte das Unternehmen weltweit 154.950 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](http://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>