

WILD & ROOT

FOOD RESEARCH LAB & CREATIVE EVENT AGENCY

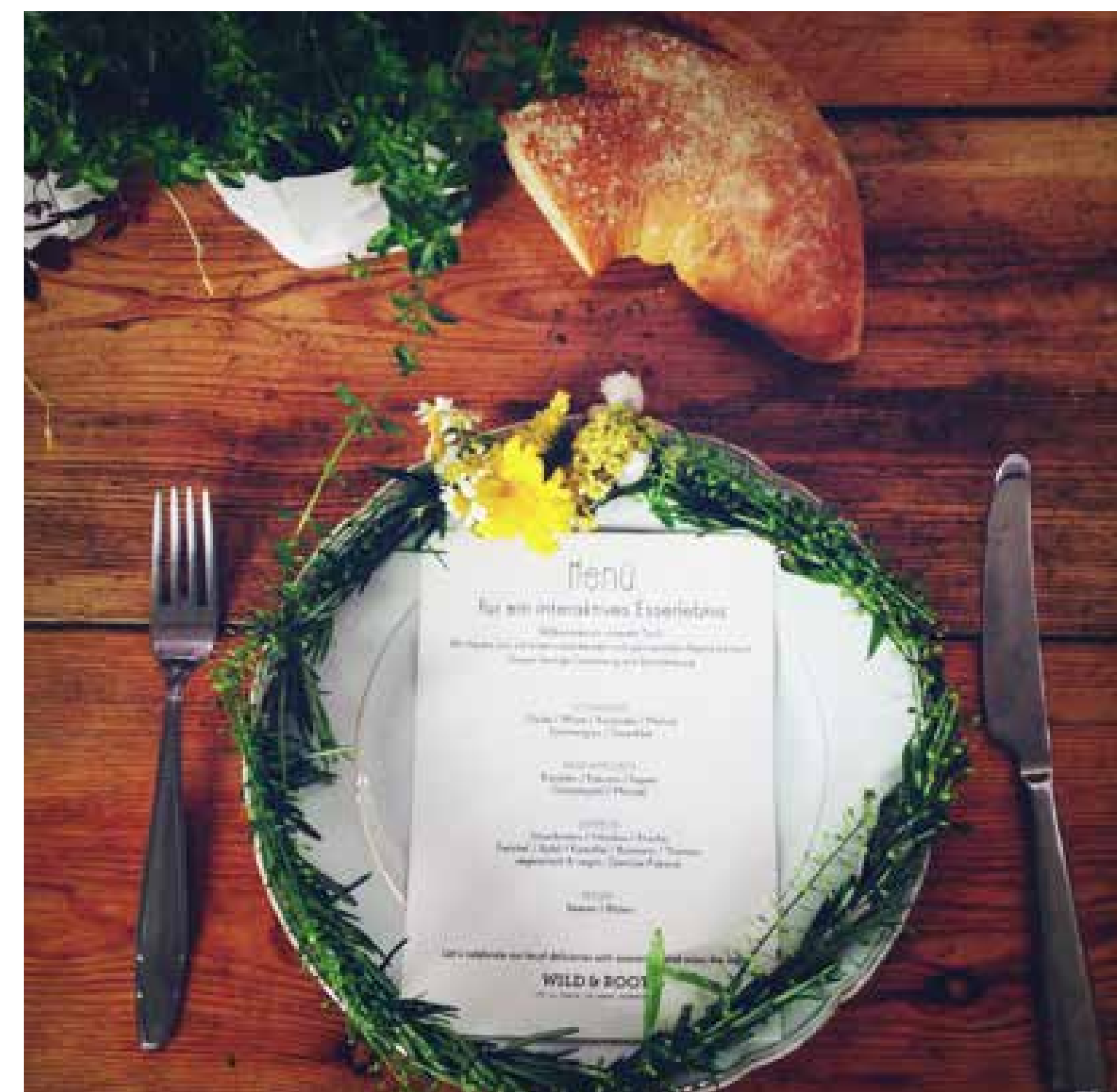
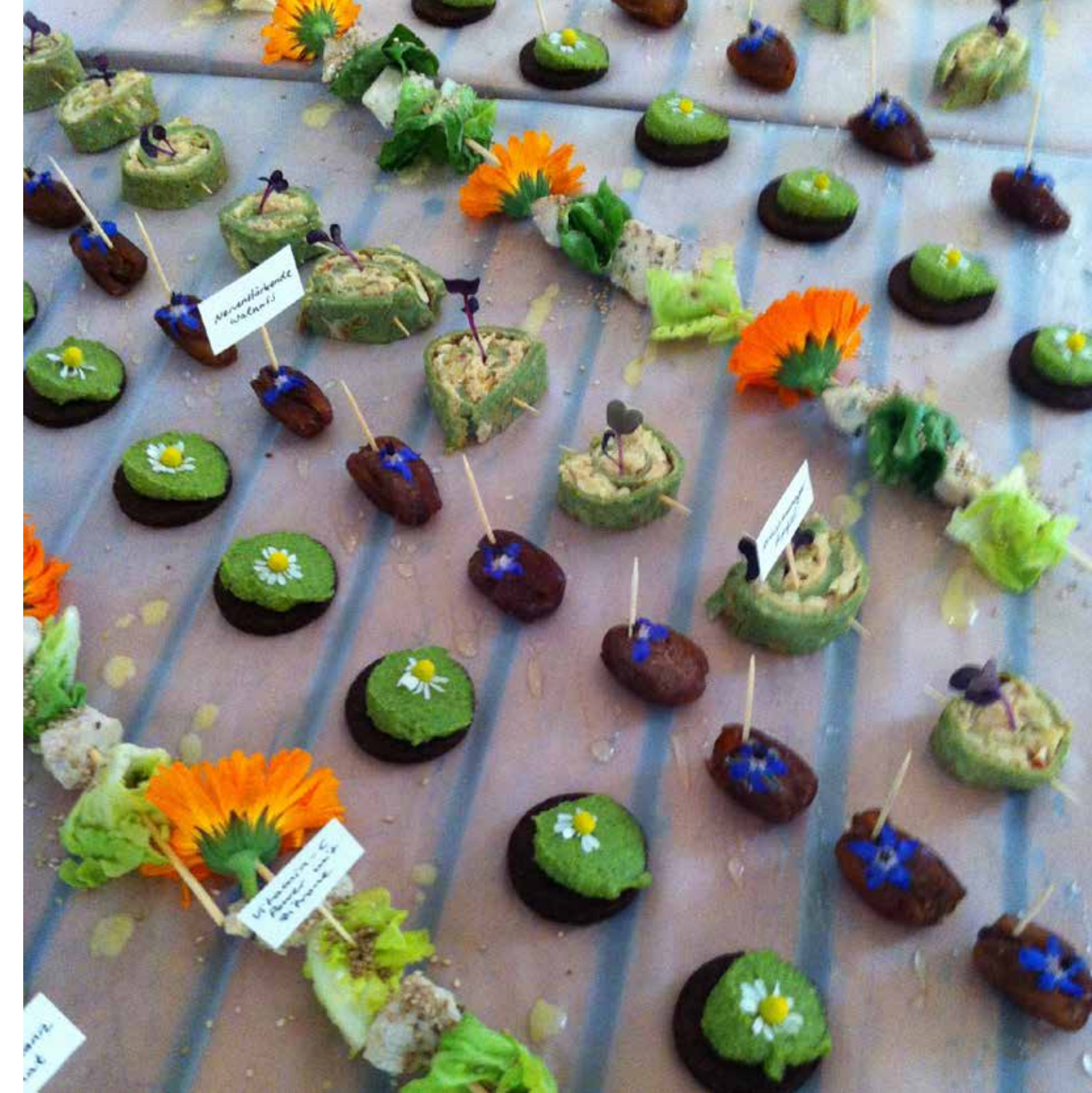


A dark, monochromatic photograph of a dining table. In the center, a hand is reaching for a plate of sliced food. To the left, another hand is near a bowl. In the foreground, a wine glass is visible. The background shows other diners and a menu board with the word 'BOU' visible.

We create dining experiences
seated dinner · interaktive catering · workshop











We lead research

future of food research · recipe development · articles

Das Filter



*„Wir sind nicht einfach ein Catering-Unternehmen“
Wie man Food-Entrepreneurin wird: Linda Lezius
von „Wild And Root“*

Und weil Events besser sind als Kräuterkunde-Vorträge, wurde ein Supperclub draus: „Wild And Root“ will auf unterhaltsamem Wege für Lebensmittel vor der Haustür und aus der Region sensibilisieren. Und noch mehr: Die Gäste setzen sich nicht einfach nur hin und füttern, sondern schnip-peln kräftig mit. Mittlerweile sind sogar Firmenevents aus der Idee geworden, bei der Chef und Praktikant gemeinsam den Gurkensalat anrichten. Manchmal muss man sein Gegenüber sogar füttern. Wie aus einer Flanerie im Kräutergarten ein florierendes Food-Business wurde: Jan-Peter Wulf hat sich mit Linda Lezius unterhalten.

www.dasfilter.com

Trendhunter

*Berlin's Wild and Root is a Creative
Experiential Restaurant*

Founded by textile and surface designers Carlotta Cramer-Klett and Linda Lezius, Wild and Root is designed as a meditation on the healing powers of plants, as well as a means of bringing back awareness to our everyday life. Wild and Root currently boasts a number of events services that vary in focus from seated dinners that center on seasonable shrubs to immersive food-art installations.

www.trendhunter.com



Wild & Root Blog



*Rezeptentwicklung und Wissen
Ein herbstlicher Blütengruß - Kapuzinerkressenpesto*

Ganz klassisch mit Sonnenblumenkernen, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Parmesan, Salz und Pfeffer. Unglaublich lecker! Der säuerliche Geschmack der Kresse ist dominant und harmoniert perfekt mit den cremigen, nussigen Zutaten. Dieser Pesto-Nebendarsteller ist dann schließlich gemeinsam mit Roast Lamb Koftas, Muskatkürbis und knuspriger Hirse an Zitronenjoghurt zum Candle Light Dinner aufgetreten. Dazu haben sich die letzten Kresseblüten gesellt.

www.wildandroot.com



SIMPLY
IRRESISTIBLE



vs. meat

A food performance on wheels

We created the opening of the Food Art Week with an edible performance in cooperation with Hallesches Haus. Three supermarket carts have been critically questioned our food consumption. The first pictures with the fake meat aka watermelon represents blind trust without knowing where it comes from and what it is made of.





A forest walk

Eating through emotions

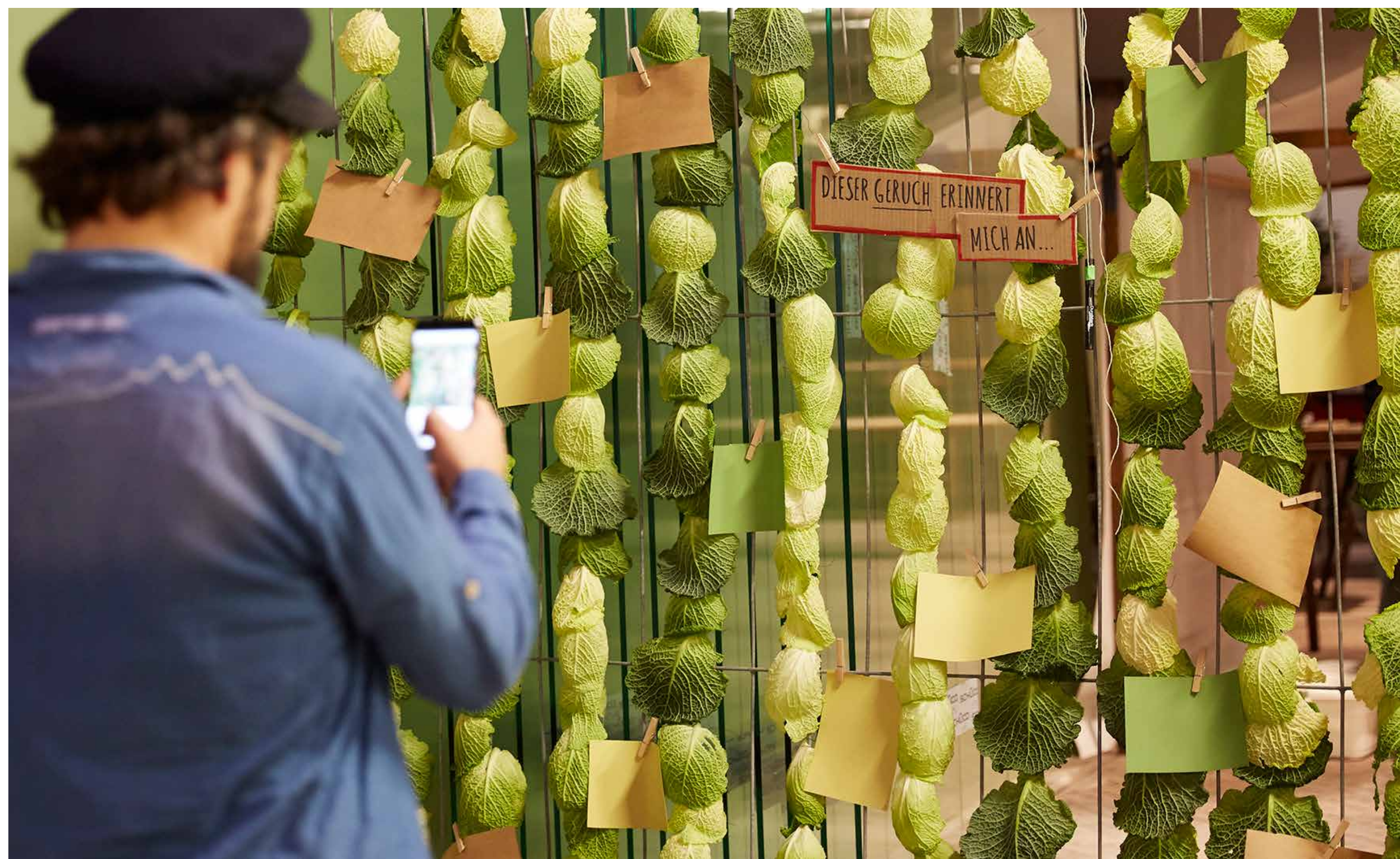
Our forest walk was a dinner experience with a four-course-meal which guided our guest through the emotions of a forest fire: going through fire, fog, ash and new life. This event was a collaboration with Barkin'Kitchen for Food Art Week.





We create interaction
concept · installation · exhibition





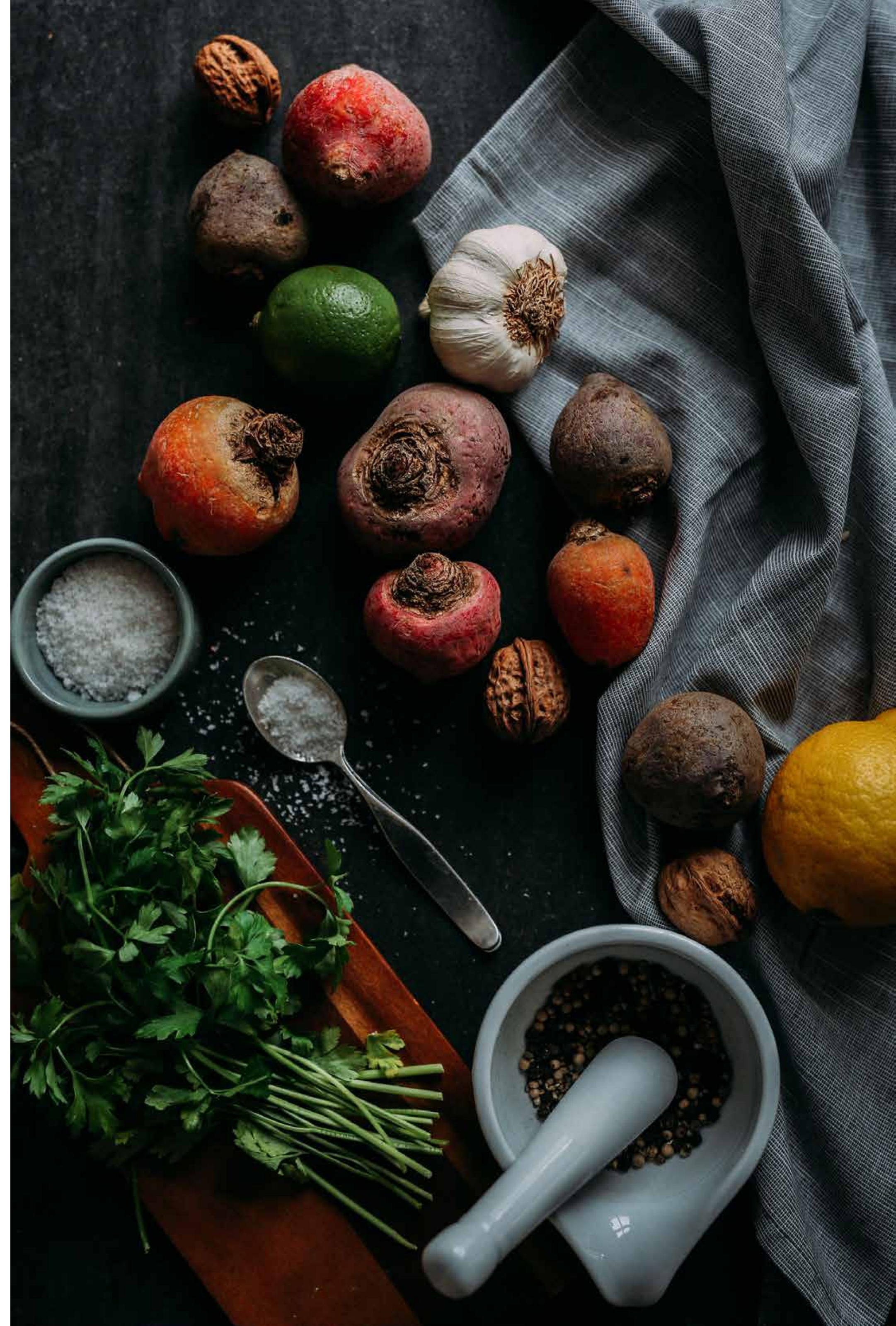




We design food

food design · packaging design · commercial product styling







Deutsche Telekom **Kompetenzzentrum Kultur- und Kreativwirtschaft des Bundes** **Adalbert-Raps-Stiftung**

Weleda **C3 Creative Code and Content GmbH** **Prag Agency Sales** **Toronto Berlin** **Ultra®**

Berlin Design Farm **Zucker.Kommunikation GmbH** **Vollkornbäckerei Rasche** **Markthalle Acht**

Muxmäuschenwild **LemonCat** **Lange Nacht der Startups** **Erben Weine** **Geile Weine**

Free From Festival **ganz.kultur** **Kulturelle Landpartie** **CMS Hasche Sigle** **Wiine.me**

Stadt Land Food Festival **BTE-Tourismus** **Arup** **Déjà Bu?** **Fresh Square**

Service Experience UG **POP UP Fashion Berlin** **UnternehmensGrün e.V.** **Slow Living Conference**



WILD & ROOT

FOOD RESEARCH LAB & CREATIVE EVENT AGENCY

Lately featured in



wildandroot.com