

Die Finalisten der 3. Wettbewerbsphase  
des BPW 2024:



Das Team

### **Branche**

Pâtisserie

### **Team**

Alireza Abdolsheikhi | Konditormeister und Gründer

## **NaN**

hat erfolgreich an der 3. Phase des BPW  
2024 teilgenommen und erreichte die

## **TOP 10**

# **NaN**

### **Geschäftsidee**

Authentische Aromen und Gebäcke aus dem Iran – kombiniert mit der feinen, modernen Pâtisserie: Das NaN, Berlins erste persische Pâtisserie, bietet sowohl für Menschen aus dem persischen Raum, als auch anderer Kulturen genussvolle und hochwertige Backwaren. Über den Verkauf feinsten Gebäcks hinaus wird das NaN ein Ort für interkulturelle Begegnung sein. In Workshops werden Menschen zusammenkommen, um die Esskultur und Aromatik Persiens kennenzulernen und Techniken sowie Herstellungsverfahren der gehobenen Pâtisserie zu erlernen. Dabei wird diese Form der Crossover-Küche weitestgehend glutenfrei auskommen und damit auch Menschen mit Glutenintoleranz die Möglichkeit eröffnen, Pâtisserieprodukte zu genießen. Im weltoffenen Berlin wird diese Pâtisserie auf einen Markt treffen, der sich über das Konzept neuer Geschmackserlebnisse und Verschmelzung verschiedener Kulturen erfreut und unter Berücksichtigung persischer Traditionen gehobene Pâtisseriekunst zu schätzen weiß.

### **Kontakt**

Alireza Abdolsheikhi  
E-Mail: [patisserienan.alireza@gmail.com](mailto:patisserienan.alireza@gmail.com)

### **Gründungsphase / Gründungsort**

Die Gründung ist 2024 in Berlin geplant.