Bar Mycelium Sessions

Savour unique mushroom and mycelium inspired cocktails.
Proef unieke cocktails geïnspireerd op paddenstoelen en mycelium

Hosted by: Atelier Dasha Tsapenko & Mark Henning

Project Information (EN)

The Tasting Sessions

We have developed four unique cocktails all inspired by mushrooms and mycelium, from a Cordyceps Martini through to an earthy Shiitake highball. Each cocktail explores how the earthy umami properties of mushrooms can become incorporated as a highlighted flavour.

Make a reservation via the link, each session has a maximum of 6 people creating an intimate experience. Each visitor gets to pick two cocktails for the night.

Space is unfortunately limited so do book early.

Cocktail Development.

Mark Henning takes the lead in the development of our menu. After refining his craft under the mentorship of the renowned mixologist Samuel Ebelle of Labyrinth in Amsterdam, he now combines his experience in curation, exhibition design and mixology to create experiential bar environments.

Working with Dutch biotechnologist and fermentation specialist Nick van Biezen, they have grown and infused Cordyceps mycelium in combination with a mushroom brine for our Cordyceps Martini.

Bar Mycelium

Bar Mycelium is a collaborative project between Dasha Tsapenko and Mark Henning to create a surreal bar environment conceived entirely from mycelium and mushrooms. Based on the work of bio artist Dasha Tsapenko’s - Scores for Growth* - the bar's typology is grown from the ground up to produce a strange and unpredictable world.

The project is the intersection between Dasha’s transformational fungal mycelium creations and Mark’s fascination in spatial interactions. Colleagues during their studies at Design Academy Eindhoven's Social Design Master's department, they now combine their practices with the expertise knowledge of Mycologist Pim van de Noort and Biotechnologist Nick van Biezen.

Projectinformatie (NL)

De Proeverijsessies

We hebben vier unieke cocktails ontwikkeld, geïnspireerd op paddenstoelen en mycelium. Van een Cordyceps Martini tot een aardse Shiitake Highball: elke cocktail laat zien hoe de aardse, umamirijke smaken van paddenstoelen kunnen uitgroeien tot een uitgesproken smaakbeleving.

Reserveer je plek via de link. Elke sessie biedt plaats aan maximaal zes personen, voor een intieme en bijzondere ervaring. Tijdens de avond mag iedere bezoeker twee cocktails naar keuze proeven.

Het aantal plaatsen is beperkt, dus reserveer op tijd!

Cocktailontwikkeling.

Mark Henning leidt de ontwikkeling van ons menu. Nadat hij zijn vakmanschap verder verfijnde onder de begeleiding van de gerenommeerde mixoloog Samuel Ebelle van Labyrinth in Amsterdam, combineert hij nu zijn ervaring in curatie, tentoonstellingsontwerp en mixologie om baromgevingen te creëren die een zintuiglijke beleving bieden.

Samen met de Nederlandse biotechnoloog en fermentatiespecialist Nick van Biezen heeft hij Cordyceps-mycelium gekweekt en geïnfuseerd, in combinatie met een pekel van paddenstoelen, voor onze Cordyceps Martini.

Bar Mycelium

Bar Mycelium is een samenwerkingsproject van Dasha Tsapenko en Mark Henning, waarin zij een surrealistische baromgeving creëren die volledig is vormgegeven vanuit mycelium en paddenstoelen. Geïnspireerd op het werk Scores for Growth van bio-kunstenaar Dasha Tsapenko, groeit de typologie van de bar letterlijk vanuit de grond en ontstaat er een vreemde, onvoorspelbare wereld.

Het project bevindt zich op het snijvlak van Dasha’s transformatieve creaties met schimmelmycelium en Marks fascinatie voor ruimtelijke interacties. Nadat ze tijdens hun studie aan de master Social Design van Design Academy Eindhoven collega’s waren, brengen ze nu hun eigen praktijken samen met de specialistische kennis van mycoloog Pim van de Noort en biotechnoloog Nick van Biezen.

Image List

Filename	Caption	Credit
barmycelium-01_1792010349.jpg		
ddw-website-1920x1080-04_1792010329.jpg		
ddw-website-1920x1080-05_1792005307.jpg		
ddw-website-1920x1080-07_1792005404.jpg		
ddw-website-1920x1080-06_1792005412.jpg		

The images above are included in the ZIP under `/images`.