



Filmpark Babelsberg

Die Event-Macher von Babelsberg



In Babelsberg spielen Träume die Hauptrolle. Die Geschichte der Babelsberger Filmstudios ist die Geschichte eines Mythos. Das von der Firma Bioscop errichtete gläserne Filmatelier war das erste Gebäude auf dem heute rund 420.000 m² großen Areal, in dem 1912 die ersten Dreharbeiten stattfanden. Hier wurden Stars geboren und bis dahin noch unbekannte Regisseure feierten hier ihre ersten Erfolge. Gelegentlich zwischen dem Berliner Wannsee und Schloss Sanssouci wurden bereits über 3.000 Kino- und Fernsehfilme auf dem größten und ältesten Mediengelände Europas produziert. Fritz Lang schrieb hier mit „Metropolis“ Kinogeschichte. Stars wie Greta Garbo, Heinz Rühmann, Lilian Harvey und Hans Albers standen in Babelsberg vor der Kamera und Marlene Dietrich begründete als Rosa Fröhlich in „Der blaue Engel“ ihren Weltruhm. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann dann die Zeit der Defa. Bis 1989 wurden auf dem Babelsberger Studiogelände über 700 Defa-Spielfilme produziert, darunter der Kultfilm „Die Legende von Paul und Paula“.

Heute ist Babelsberg eine moderne Medienstadt mit rund 100 Firmen und mehr als 2.500 Mitarbeitern. Seit 15 Jahren produziert der Zweig Special Events & Catering vom Filmpark Babelsberg Erlebnisse mit einem cineastischen Rahmen. Für Firmenfeiern oder andere Events stehen diverse Locations zur Verfügung: Die Metropolis Halle, die Caligari Halle, Prinz Eisenherz, das Fernsehstudio 1, die Traumwerker Halle, die Vulkanarena, der Outdoor Locations Filmpark und die

Ateliers in der Medienstadt. Das Team von Special Events & Catering bietet die komplette Planung und Abwicklung eines Events vollständig aus einer Hand. Ob eine Abendgala im Stil einer Academy-Award-Verleihung, Produktpräsentationen in den Kulissen aufwendiger Filmproduktionen, Tagungen, Incentives oder kleine Betriebsfeiern: Jeder Event, so verspricht das Team aus Babelsberg, wird individuell konzipiert und mit Liebe zum Detail realisiert. Das Team sorgt auch für inszenierte Catering-Kreationen und bietet unter anderem ein thematisches Film-Menü mit „Bubba Gump-Shrimps“ oder „Robin Hoods Hirschrücken unter der Kräuterkruste“. Die Speisevorschläge präsentieren eine leichte und zeitgemäße Küche unter Verwendung regionaler Produkte, bei der großer Wert auf Frische gelegt wird. Das geschulte Küchenpersonal von Special Events & Catering ist auch in der Lage auf bestimmte Wünsche und Alternativen bei Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen einzugehen und individuelle vegetarische oder sogar vegane Gerichte zuzubereiten. Ästhetisch abgerundet wird jeder Event durch Bankettmobiliar, Bar- und Lounge-möbel, thematisch abgestimmte Dekorationen, Blumenarrangements und Buffetdekorationen. In Zusammenarbeit mit internationalen Künstlern, Stylisten und Szenenbildnern aus dem Fundus des Studio Babelsberg sowie in enger Kooperation mit Licht-, Ton- und Projektionsdesignern ergeben sich spannende Fantasiewelten.

