

PRESSE-INFORMATION



eat&STYLE – das Festival für Foodies, passionierte Hobbyköche und Genussmenschen

Deutschlands größtes Food-Festival lädt auch 2016 zum Mitkochen, Backen und Trends entdecken ein.

Hamburg, 25.08.2016 – Kochkunst in allen Facetten erleben, kulinarischen Trends auf den Grund gehen und sich mit Gleichgesinnten über lukullische Leidenschaften austauschen – das bietet die eat&STYLE im Herbst wieder auf vier Events. Erstmals reiht sich Düsseldorf in die Reihe der Gastgeberstädte ein. Aber auch in München, Hamburg und Stuttgart werden auf Deutschlands größtem Food-Festival wieder spannende kulinarische Themenwelten inszeniert – von den Miele Küchentricks über die Men's World Academy und die wine&STYLE bis zum Marktplatz und vieles mehr.

Das Besondere der eat&STYLE: Hier bekommen die Besucher in vielen Workshops und Seminaren Insider-Tricks von angesagten Spitzenköchen vermittelt und entdecken gemeinsam mit den Profis aus der Gastroszene Food-Inspirationen. Dafür stehen an allen vier Standorten zusammen rund 10.000 Teilnehmerplätze zur Verfügung*.

Kulinarische Leidenschaften in aller Vielfalt: Die Themenwelten

Die verschiedenen Themenwelten der eat&STYLE erlauben es den Besuchern, sich ein Programm ganz nach ihren Interessen zusammenzustellen und Kochkunst in allen Facetten zu erleben:

MIELE KÜCHENTRICKS

Bei den Miele Küchentricks kochen die Besucher wie und mit den Profis. An der Seite renommierter Chefs wie z.B. Heiko Antoniewicz oder Pistole wird hier geschnitten, gehackt, geröstet, gekocht und natürlich auch gekostet. Dabei kommen vor allem Fleischesser, aber auch Flexitarier und Vegetarier auf ihre Kosten bzw. auf den Geschmack. Für ganz Eilige bietet Food-Designer Ronny Loll „15 Küchentricks in 30 Minuten“.

MIELE SOUS VIDE KÜCHE

Erstmals wird das Thema Sous Vide in einem eigenständigen Bereich präsentiert. Hier lernen die Besucher von den Miele Tafelkünstlern, wie sie mit dieser besonders schonenden Methode des Vakuumgarens arbeiten können.

MIELE BACKSTUBE

In der Miele Backstube widmen sich Backexpertin Véronique Witzigmann, Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber und Experte Ronny Loll

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



nicht nur der süßen Seite des Lebens – neben Cupcakes & Co. stehen z.B. auch Sauerteig und Soufflé auf dem Backprogramm.

MEN'S WORLD ACADEMY

In der Men's World Academy gibt es Kochen ohne Schnick-Schnack, dafür mit jeder Menge kraftvollem Know-how. Diese Themenwelt widmet sich dem Thema Fleisch – und das bis ins Detail. In der „Männermetzgerei“ wird am ersten Tag jeder Veranstaltung ein Viertel Rind in besondere Cuts zerlegt. Diese Cuts werden an den folgenden Eventtagen in den Workshops der Men's World Academy verarbeitet. Hintergrund dieser Aktion ist ein Appell an den bewussten, ganzheitlichen Umgang mit Lebensmitteln.

WINE&STYLE PRÄSENTIERT VOM DWI

In den Workshops der **wine&STYLE** nimmt Master Sommelière Romana Echensperger die Besucher mit auf eine Geschmacksreise durch die Welt des Weins. In Zusammenarbeit mit dem Deutschen Weininstitut werden interessante Wine-Food-Kombinationen ebenso vorgestellt wie regionale Winzer, Top-Weine zu fairen Preisen und vieles mehr.

WALK OF COFFEE

Guter Kaffee lässt – durchaus auch ohne Koffein – die Herzen seiner Fans höher schlagen. Die Coffee-Guides vermitteln den Besuchern der **eat&STYLE** diese Leidenschaft in einem 90-minütigen Workshop, der die Reise des Kaffees von der Plantage durch den Filter bis ins Glas abdeckt – Kostproben inbegriffen.

TRENDKITCHEN

Natürlich gibt es auf der **eat&STYLE** auch Trends zu „erschmecken“ – dafür gibt es die TrendKitchen. In Düsseldorf und Hamburg können sich die Besucher hier ein Menü aus den besten Restaurants ihrer Stadt bzw. ihrer Region zusammenstellen und wahre Geschmacksabenteuer erleben.

FOOD-TRUCKS

In Stuttgart und München zeigen Food-Trucks, wie kreativ, hochwertig und abwechslungsreich Snacks aus den rollenden Küchen sein können.

Stichwort „Handmade“ – die Aussteller der eat&STYLE

Handwerklich produzierte Delikatessen aus kleinen Manufakturen – und das Beste von tollen Marken: Auf dem Marktplatz der **eat&STYLE** finden die Besucher Genuss von salzig bis süß, von Kaffee bis Limo, von Obst bis Fleisch. Hier sind internationale Spezialitäten wie japanisches Wagyu, spanische Paella und bulgarische Schafzucht ebenso zu finden wie zahlreiche regionale Aussteller.

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



Unsere Partner

Auch in diesem Jahr kann die **eat&STYLE** wieder auf die Zusammenarbeit mit namhaften Sponsoren wie Miele und dem Deutschen Weininstitut bauen ebenso wie Transgourmet als Food- und Logistikpartner.

Bierpartner in der Men's World Academy der **eat&STYLE** sind Köstritzer in Düsseldorf und Stuttgart und Duckstein/Carlsberg in Hamburg.

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Die eat&STYLE im Überblick:

Die Termine:

NEU: 01. - 03. Oktober 2016 – Düsseldorf, Schmiedehalle, AREAL BÖHLER
28. - 30. Oktober 2016 – München, Zenith – Die Kulturhalle
11. - 13. November 2016 – Hamburg, Schuppen 52
18. - 20. November 2016 – Stuttgart, Messe Stuttgart Halle 7

Die eat&STYLE ist mit über 85.000 Besuchern Deutschlands größtes Food-Festival. Neben München, Hamburg und Stuttgart reiht sich in diesem Jahr Düsseldorf in die Riege der Gastgeberstädte ein. Interaktive Workshops, „kochende“ Liveshows und die unterschiedlichsten spannenden Themenwelten richten sich an alle, die sich für Kochtrends und Genuss interessieren. Namhafte Spitzenköche und Gastro-Profis vermitteln anschaulich, wie die Besucher sich „eat&STYLE“ nach Hause holen können. Im Ausstellungsbereich präsentieren sich kleine Betriebe mit ihren handwerklich produzierten Delikatessen ebenso wie regionale Spezialitäten und internationale Top-Marken.

*Die Teilnahme an den Workshops ist bereits im Ticketpreis enthalten; einige Workshops wie z.B. der Walk of Coffee erheben darüber hinaus eine Schutzgebühr.

Weitere Informationen finden Sie auch auf www.eat-and-style.de sowie auf [Facebook](#).

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen